



Demaria Bartolomeo

ROERO

docg



DENOMINAZIONE: Roero docg

VARIETÀ: 100% Nebbiolo

VENDEMMIA: ottobre

VINIFICAZIONE: in rosso con macerazione in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata

GRADO: 14,5%

COLORE

rosso granato con riflesso rubino nell'unghia

PROFUMO

etereo, con sentori floreali che ricordano la rosa di macchia

SAPORE

asciutto, austero, caldo, molto lungo in bocca

ABBINAMENTI

secondi piatti di carne arrostiti, stracotti, formaggi a pasta dura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

Le uve Nebbiolo di questa vigna provengono da un vecchio impianto del 1970. Il vigneto ha una posizione di vera eccellenza sia per l'esposizione in pieno Sud, sia per l'altitudine di circa 300 m s.l.m.; infatti sorge sulla collina del "Turco" perché, in basso, nella valle, si coltiva il mais che da queste parti viene detto "granturco". Il terreno è molto ricco in marne che conferiscono al vino caratteristiche di rara eccellenza in grado di provocare, all'attento assaggiatore, profonde emozioni sensoriali dai colori rosso carminio smaglianti da giovane a tonalità granato con nobile unghia vermiglia con l'evolversi del tempo che predispongono l'assaggiatore a gustare un grande vino. Il bouquet floreale ha note vitali in cui più che la viola si coglie la rosa ed il goudron per culminare con il sapore austero, quasi a rasentare la severità, ma poi ti compiaci per la morbidezza del suo corpo.

AZ. AGR. DEMARIA BARTOLOMEO

27, Via Piave - 12040 Veza D'Alba (CN)

www.demariabartolomeo.it

email: info@demariabartolomeo.it

tel. 0173 658120

cell. +39 333 8370016 - +39 333 2717886

