



Demaria Bartolomeo

ROERO RISERVA

docg

DENOMINAZIONE

Roero Riserva docg

VARIETÀ

Nebbiolo 100%

VENDEMMIA

fine ottobre

VINIFICAZIONE

in rosso con macerazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

GRADO: 14,5%

COLORE

rosso amaranto brillante

PROFUMO

complesso con note eteree floreali e di goudron

SAPORE

austero, molto equilibrato, piacevolmente caldo, sapido e minerale

ABBINAMENTI

secondi piatti di carne rossa, arrostiti, carne alla brace, stracotti

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/19° C

Questo nobile vino, prodotto sulla collina del Bric di san Martino nel territorio occidentale di Bobore di Veza d'Alba in val di Sanche nel 1972, assai prima del riconoscimento a doc e docg del Roero, commosse Luigi Veronelli per la grande emozione sensoriale che provò a motivo delle caratteristiche organolettiche di rara eccellenza sia per il profilo olfattivo: il bouquet sia per quello gustativo perché evidenzia un "nerbo" da meritare la menzione di "cru eccezionale di Valmaggiora" da competere con i più grandi crus della Borgogna francese fatti con uve Pinor Noir quali "Romaneé Conti, La Tache e Chateau Chambertin".

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