VINITÀ ITALIA

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.P.

Demaria Bartolomeo

Denominazione / Product name	**Barbera d'Alba Superiore D.O.P.**
Regione / Region	Piemonte
Tipologia / Type	Vino Rosso / Red Wine
Uvaggio / Grapes	100% Barbera

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage	Ottobre/ October
Vinificazione / Vinification process	Macerazione a freddo in acciaio Cold maceration in stainless steel
Affinamento / Maturation	In grandi botti di rovere più barrique In big oak barrels and then in barrique

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol	15,0 %
Zuccheri / Sugar g. per lt.	1,2
Acidità tot. Acidity g. per lt	6,28
Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg. per lt	85
Confezionamento/ Packing	Castello 750 ML

Viticolture

Densità di impianto / Planting density	4000 piante /Ha
Tipo di suolo / Soil types	Medio impasto / Silty, clayey and sandy
Altitudine / Altitude	250 - 300 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Il Barbera d'Alba Superiore Demaria Bartolomeo, si presenta con un colore rosso rubino carico e con profumo intenso, con spiccati sentori di frutta rossa come ciliegia e fragola. Al palato è ben strutturato e fresco, dal sapore morbido e con un retrogusto piacevolmente persistente. La Barbera è la varietà dalla quale questa perla dell'enologia viene creata, grazie all'abile mano di Demaria Bartolomeo, enologo e proprietario dell'omonima azienda

TASTING NOTES

Generous, full-bodied red wine produced from carefully selected grapes, sold two years after harvest production, after careful aging in average sized barrels. The taster's palate will be surprised by the harmony and vigor of this prized "gem" of oenology. Dry wine, with good alcohol content and correct acidity. Durable if stored in proper conditions. Serving temperature: 20° C.

Distribuited by VERONA VINITÀ, Via Fleming, 17, 37135, Verona TEL: 045 9666306 MAIL: info@veronavinita.it

All the data inserted in the data sheet, could change in base of the vintages or the bottling lot.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13