



VINITÀ  
ITALIA

BAROLO D.O.C.G.

*Demaria Bartolomeo*



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

**Barolo D.O.C.G.**

Piemonte

Vino Rosso / Red Wine

100% Nebbiolo

**Produzione / Production**

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Ottobre / October

Tradizionale in acciaio

Traditional vinification in stainless steel

Affinamento / Maturation

In grandi botti di Rovere

In large oak barrels

**Dati tecnici / Technical data**

Alcohol / % Vol

14,5%

Zuccheri / Sugar g. per lt

1,2

Acidità tot. Acidity g. per lt

5,99

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg. per lt

85

**Confezionamento / Packing**

Bordolese Europea 750 ML

**Viticulture**

Densità di impianto / Planting density

4000 piante /Ha

Tipo di suolo / Soil Types

Suolo sabbioso / Sandy soil

Altitudine / Altitude

250 – 300 mt slm

**NOTE DEGUSTATIVE**

Il Barolo D.O.C.G. della cantina "Demaria Bartolomeo", si presenta con un colore rubino intenso con riflessi granato e un profumo intenso, persistente ed avvolgente con spiccati sentori di ciliegia, mora e prugna, con nette note di spezie, cannella, i chiodi di garofano ed il pepe nero. Al palato è ben strutturato ed elegante, dal sapore morbido, caldo, robusto ed armonico e con un retrogusto piacevolmente persistente.

Perfetto con carni rosse brasate e arrostiti, con formaggi a pasta dura o stagionati.

**TASTING NOTES**

Barolo D.O.C.G. "Demaria Bartolomeo", present a red ruby color with garnet reflections and intense. Enveloping fragrance with smell of cherry, blackberry and plum, spices notes of cinnamon, cloves and black pepper. At the taste is full-bodied and harmonic, pleasantly persistent aftertaste. Perfect with red meat and aged cheeses. Made from 100% Nebbiolo grapes produced exclusively in the municipality of Barolo. The high quality of this wine depends on several years of aging in large, 800 liter Slavonian barrels, compared to the more commonly used 200 liter barrels.

Serving temperature: 20 °C.

Distributed by VERONA VINITÀ, Via Fleming, 17, 37135, Verona TEL: 045 9666306 MAIL: [info@veronavinita.it](mailto: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