



Giacomo Barbero

<https://www.giacomobarbero.it>

Langhe Nebbiolo

DOC

Vigneto | Vineyard

Veza d'Alba, vigna Valtassera
(menzione geografica: Valmaggione)

Veza d'Alba, Valtassera vineyard
(geographic mention: Valmaggione)



100% Nebbiolo



vedi questo vino online
see this wine online

facebook.com/giacomobarberovini/



instagram.com/giacomo_barbero/



Azienda Agricola Giacomo Barbero

Fraz. San Defendente, 10
12043 Canale CN - Italia
p.iva 03632740043

tel. +39 340 7631625
www.giacomobarbero.it
info@giacomobarbero.it

IT

Tipo di terreno: sabbioso.

Vinificazione: dopo il periodo di macerazione il vino ultima la fermentazione in vasche di acciaio.

Maturazione: 6/8 mesi in vasche di acciaio.

Colore: rosso rubino, con riflessi granati tipici del vitigno.

Profumo: floreale e fruttato, ricco di sentori che ricordano la violetta e la rosa.

Sapore: tannino leggero che si attorciglia in bocca in maniera soffusa ma anche elegante. Un nebbiolo beverino ed armonioso allo stesso tempo.

Abbinamenti: ideale con antipasti tipici piemontesi quali carne cruda (tartare o albese), vitello tonnato ed insalata russa. Ottimo con formaggi stagionati, carni rosse ai ferri o ben condite e con la selvaggina.

EN

Type of soil: sandy.

Vinemaking: after the maceration period, the wine completes the fermentation in steel tanks.

Aging: 6/8 months in steel tanks.

Color: ruby bone, with garnet reflections typical of the grape.

Bouquet: floral and fruity, full of hints reminiscent of violet and rose.

Taste: light tannin that twists in the mouth in a soft but also elegant way. A drinkable and harmonious nebbiolo at the same time.

Pairing: perfect with typical Piedmontese appetizers such as raw meat (tartare or albese), veal in tuna sauce and insalata russa (Olivier salad). Excellent with all seasoned cheeses, grilled or wellseasoned red meats as well as game.