



BARBERO'S



Barbera d'Alba "Balicôra"

Denominazione di Origine Controllata

A pochi metri dall'azienda si estende una vigna denominata "La Brina", da questo fenomeno metereologico più conosciuto come rugiada, la gente del luogo da sempre ne riconosce la splendida posizione. La selezione accurata delle uve, permette di ottenere un "cru" dal colore paglierino intenso, esaltazione di un arneis base già estremamente valido. Fermentato a bassa temperatura per conservare inalterati gli aromi del "frutto", al naso si distingue per le sue note di mela verde e camomilla, alle quali segue un gusto ricco e pieno, con un buon finale morbido nel quale ritornano sentori di pera. Servito piuttosto fresco è da scoprire come alternativa all'aperitivo classico e regale accompagnatore per antipasti e zuppe di pesce.

Barbera is old and respectable Piedmont wine. Rediscovered recently, BARBERO'S winery has turned it into the jewel of its crown. Obtained from the vinification of the best Barbera grapes, it ages in oak barrels, then in "barriques" for about 10 to 12 months and finally in bottles for 6 months. Its ruby red colour with violet reflections and its intense bouquet with scents of ripe sour black cherry combine with full taste and good structure and make it a perfect companion for beef, roasted meat and game. Serve at room temperature.

Der Barbera-Wein ist ein althergebrachter und respektabler piemontesischer Wein, der erst kürzlich wiederentdeckt wurde. Die Kellerei Barbero's hat hieraus ihr Spitzenprodukt gemacht. Er wird nur aus den besten Barbera-Trauben vergoren, erst in Eichenfässern und dann 10-12 Monate in wertvollen "Barriques" ausgebaut, um erst nach weiteren sechs Monaten in den Handel zu kommen. Seine rubinrote Farbe mit den violetten Spiegelungen und der Duft nach voller reifer Sauerkirsche nehmen einen genauso gefangen, wie der volle Geschmack mit der kräftigen Struktur, die ihn zum auserkorenen Begleiter von rotem Fleisch, leckerem Rostbraten und Wild machen. Mit Zimmertemperatur servieren.

BARBERO'S S.N.C. DI PIERO & STEFANO BARBERO

CORSO VALPONE, 106 - 12043 CANALE (CN) ITALIA

TEL. +39 0173.98137 - FAX. +39 0173.98152
www.barberosvini.it - info@barberosvini.it

