



BARBERO'S



ROERO ARNEIS "La Brina"

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

A pochi metri dall'azienda si estende un rialzo che noi chiamiamo "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 vino 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.

At a few steps from the winery stands a upland called "Brina" which is the Italian word for dew that abounds in the area. Inhabitants of the zone have always recognised the advantageous position of this place. An accurate selection of the grapes allows the creation of an intense straw-yellow whine which is the exaltation of a basic and already appreciated Arneis. Fermentation takes place at a low temperature so as to keep the aroma of the fruit unaltered. Scents of green apple and camomile are followed by a full and embracing taste. The soft aftertaste recalls pears.

Nur wenige Meter von der Kellerei entfernt breitet sich die Lage "La Brina" aus, womit der gefrorene Morgentau gemeint ist, an dem die Einheimischen schon immer die besten Lagen erkannten. Die akkurate Traubenauslese erlaubt es, dieser "Wein" zu erzeugen, der schon durch seine intensiv strohgelbe Farbe den Grundstoff für einen außergewöhnlichen Arneis verrät. Er wird bei relativ niedriger Temperatur vergoren, damit seine fruchtigen Aromata erhalten bleiben. In der Nase erinnert er an grüne Äpfel und Kamille. Am Gaumen ist er dann großzügig und voll mit einem weichen Finale, in dem sich auch Birne erkennen läßt. Sollte eher kühl serviert werden und bildet eine optimale Alternative zum klassischen Aperitif. Königlich zu Vorspeisen und Fischsuppe.

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

