



**AZIENDA
AGRICOLA
GIACOMO
BARBERO**

canale
roero
italia



Moderna ...per tradizione. L'azienda agricola **Giacomo Barbero** affonda le proprie radici in un glorioso passato e guarda al futuro. Declinando le tecniche ed i sapori della tradizione in un contesto di modernità. L'intento è quello di proporre vini che migliorino le caratteristiche della terra roerina. Anche avvalendosi di fonti energetiche rinnovabili e trattando i vigneti con un impatto sempre minore sull'ecosistema. Poche etichette, vinificate con la massima cura del dettaglio: *"perché i dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio"*.

Modern ...by tradition. **Giacomo Barbero's** winery is rooted in a glorious past but looks to the future. Declining techniques and flavors of tradition in a modern context. The intent is to propose wines that exalt the characteristics of the Roero land. Also making use of renewable energy sources and treating the vineyards with an ever-less impact on the ecosystem they are part. Few labels, but vinified with the utmost attention to detail: *"because details make perfection and perfection is not a detail"*.



Valmaggioro Roero Riserva

DOCG



Uve: 100% Nebbiolo.

Vinificazione: macerazione pellicolare di circa 20 giorni con frequenti rimontaggi; fermentazione in vasca d'acciaio.

Maturazione: 30 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e riposo in bottiglia per circa 6 mesi.



Colore: rosso granato intenso.

Profumo: frutti rossi, confettura e spezie. Intenso ed elegante.

Sapore: sentori di marmellata e spezie prevalgono fin da subito e sono ben bilanciati dalla freschezza verticale del vino. Il finale è lungo, persistente con tannini delicati.

Abbinamenti: versatile negli abbinamenti, si sposa bene con primi piatti della tradizione piemontese, fonduta e piatti a base di tartufo. Ideale anche con arrosti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

IT



Grapes: 100% Nebbiolo.

Type of soil: mostly sandy.

Vinemaking: skin maceration of about 20 days with frequent pumping over; fermentation in steel tanks.

Agging: 30 months in large Slavonian oak barrels and rest in the bottle for about 6 months.



Color: intense garnet red.

Bouquet: red fruits, jam and spices. Intense and elegant.

Taste: hints of jam and spices immediately prevail and are well balanced by the wine's vertical freshness. The finish is long and persistent, with delicate tannins.

Pairing: versatile in matching, it goes well with traditional Piedmontese first courses, fondue and truffle-based dishes. Ideal with roasted red meat, game as well as aged cheeses.

EN



Valtassera Nebbiolo d'Alba

DOC



Uve: 100% Nebbiolo.

Tipo di terreno: sabbioso.

Vinificazione: fermentazione in acciaio.

Maturazione: 24 mesi in fusti di legno (tonneaux da 500 litri).



Colore: rosso rubino.

Profumo: spezie, come tabacco e vaniglia. Si percepiscono bene sentori primari di fiori e frutti, come rosa appassita, fragola, violetta, mirtillo e lampone.

Sapore: elegante, persistente, con un tannino ben dosato. Interessante la parte balsamica. Percepibile anche la confettura di fragole.

Abbinamenti: agnello, arrosti, filetto, brasato.

IT



Grapes: 100% Nebbiolo.

Type of soil: sandy.

Vinemaking: stainless steel tanks fermentation.

Aging: 24 months in wooden barrels (500-liter tonneaux).



Color: ruby red.

Bouquet: spices, such as tobacco and vanilla. Primary hints of flowers and fruits are well perceived, i.e. dried rose, strawberry, violet, blueberry and raspberry.

Taste: elegant, persistent, with a well-dosed tannin. The balsamic part is interesting. Also perceivable the strawberry jam.

Pairing: lamb, roast, fillet, braised meats.

EN



Montorone Barbera d'Alba Superiore

DOC



Uve: 100% Barbera.

Tipo di terreno: argilloso e calcareo, tendente al sabbioso.

Vinificazione: fermentazione in acciaio.

Maturazione: 18 mesi in fusti di legno (tonneaux da 500 litri).



Colore: rosso rubino scuro con riflessi violacei.

Profumo: amarene, prugne, cassis.

Sapore: poderoso, intenso con sentori di frutta matura, spezie e cioccolato.

Abbinamenti: insaccati, pasta con ragù, carne di maiale, funghi, arrosti, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

IT



Grapes: 100% Barbera.

Type of soil: clayey and calcareous, tending to sandy.

Vinemaking: stainless steel tanks fermentation.

Aging: 18 months in wooden barrels (500-liter tonneaux).



Color: dark ruby red with violet reflections.

Bouquet: black cherries, plums, cassis.

Taste: powerful, intense with hints of ripe fruit, spices and chocolate.

Pairing: cured meats, pasta with meat sauce, pork, mushrooms, roasts, game and medium-aged cheeses.

EN



Langhe Nebbiolo

DOC

i



Uve: 100% Nebbiolo.

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.

IT



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.



Grapes: 100% Nebbiolo.

Type of soil: sandy.

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

Aging: 6/8 months in steel tanks.

EN



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.



Barbera d'Alba

DOC

i



Uve: 100% Barbera.

Tipo di terreno: argilloso e calcareo, tendente al 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 intenso con riflessi violacei.

Profumo: esteso. In prevalenza si percepisce la ciliegia e la mora.

Sapore: buona persistenza e vinosità. Rustico, con giusta sapidità tipica del vitigno.

Abbinamenti: interessante come aperitivo (in accompagnamento ad affettati), zuppe, primi di pasta (agnolotti del plin e tajarin), riso, carni rosse e formaggi mediamente stagionati.

IT



Grapes: 100% Barbera.

Type of soil: clayey and calcareous, tending to sandy.

Vinemaking: after the maceration period the wine is fermented in steel tanks.

Aging: 6/8 months in steel tanks.



Color: intense ruby red with violet reflections.

Bouquet: broad scent. The cherry and blackberry are mainly perceived.

Taste: good persistence and vinosity. Rustic, with the right flavor typical of the grape variety.

Pairing: interesting as an aperitif (to match cold cuts), soups, pasta dishes (agnolotti del plin and tajarin), rice, red meats and medium-aged cheeses.

EN



Roero Arneis

DOCG



Uve: 100% Arneis.

Tipo di terreno: sabbioso (Veza); argilloso e calcareo, tendente al sabbioso (Montà).

Vinificazione: fermentazione e maturazione in vasche di acciaio per 5-8 mesi.



Colore: giallo paglierino leggermente dorato.

Profumo: frutta fresca e agrumi.

Sapore: fresco, sapido e fruttato.

Abbinamenti: ogni tipo di antipasti, pesce crudo, frutti di mare, pollo, pasta con verdure, formaggi freschi.

IT



Grapes: 100% Arneis.

Type of soil: sandy (Veza); clayey and calcareous, tending to sandy (Montà).

Vinemaking: fermentation and aging in steel tanks for 5-8 months.



Color: slightly golden straw yellow

Bouquet: fresh fruit and citrus.

Taste: fresh, sapid and fruity.

Pairing: all kinds of appetizers, raw fish, seafood, chicken, pasta with vegetables, fresh cheeses.

EN



Langhe Favorita

DOC

i



Uve: 100% Favorita.

Tipo di terreno: sabbioso.

Vinificazione: fermentazione e maturazione in vasche di acciaio per 5-8 mesi.



Colore: giallo paglierino leggermente dorato.

Profumo: fiori bianchi, frutta fresca.

Sapore: fresco, piacevole, secco con lieve sapidità nel finale.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, con antipasti, frittiture di pesce, formaggi freschi.

IT



Grapes: 100% Favorita.

Type of soil: sandy.

Vinemaking: fermentation and aging in steel tanks for 5-8 months.



Color: slightly golden straw yellow.

Bouquet: white flowers, fresh fruit.

Taste: fresh, pleasant and dry with a slight sapidity in the finish.

Pairing: ideal as an aperitif, with appetizers, fried fish and fresh cheeses.

EN



Killa Vino bianco

i



Uve: 70% Favorita
30% Arneis.

Tipo di terreno: calcareo, sabbioso.

Vinificazione: fermentazione e maturazione in
vasche d'acciaio.



Colore: giallo paglierino leggermente dorato.

Profumo: si esaltano i fiori bianchi e la frutta a
pasta bianca.

Sapore: fresco, sapido e fruttato.

Abbinamenti: perfetto per aperitivi, piatti di
pesce crudo e formaggi freschi.

IT



Grapes: 70% Favorita
30% Arneis.

Type of soil: calcareous, sandy.

Vinemaking: fermentation and maturation in
steel tanks.



Color: slightly golden straw yellow.

Bouquet: the white flowers and white-fleshed
fruit are enhanced.

Taste: fresh, savory and fruity.

Pairing: exquisite for aperitifs, raw fish dishes and
fresh cheeses.

EN



www.giacomobarbero.it
info@giacomobarbero.it
Fraz. San Defendente, 10
12043 Canale CN - Italia



Giacomo Barbero