



Giacomo Barbero

<https://www.giacomobarbero.it>

# Valmaggiore

## Roero DOCG Riserva

### Vigneto | Vineyard

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

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



100% Nebbiolo



vedi questo vino online  
see this wine online

[facebook.com/giacomobarberovini/](https://facebook.com/giacomobarberovini/)



[instagram.com/giacomo\\_barbero/](https://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](http://www.giacomobarbero.it)  
[info@giacomobarbero.it](mailto:info@giacomobarbero.it)

IT

**Tipo di terreno:** in prevalenza sabbioso.

**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.

EN

**Type of soil:** mostly sandy.

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

**Aging:** 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.