



GIUSEPPE  CORTESE®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

Barbaresco

RABAJA' RISERVA

BARBARESCO RABAJA' RISERVA

VITIGNO:: nebbiolo 100%
SUPERFICIE: a Barbaresco, ettari 1 in zona "Rabajà", esposizione sud, sud-ovest.
ALTITUDINE: 235/315 m slm
TERRENO: calcareo-argilloso

ETA' DEL VIGNETO: circa 70 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA':
guyot, 4000 piante/ettaro.
RESA /ETTARO: 60 quintali
PRODUZIONE: 6.000 bottiglie circa
VENDEMMIA: manuale
VINIFICAZIONE: circa 35 giorni di fermentazione in vasche di acciaio inox e vecchie vasche di cemento
AFFINAMENTO: 40 mesi in botti di rovere di Slavonia di dimensioni variabili da 17 a 25 ettolitri, di età di circa 30/32 anni. Minimo 3 anni in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Barbaresco Rabajà è il nostro vino più importante, dal profumo etereo, gradevole e intenso con particolari di freschezza che evolvono in sentori di spezie, cuoio e sottobosco con l'invecchiamento; sapore asciutto, pieno e robusto con una struttura ricca e armonica; colore rosso granato.

BARBARESCO RABAJA' RISERVA

GRAPE VARIETY: 100% nebbiolo
SURFACE AREA: in Barbaresco ,1 hectare in the "Rabajà" zone, with south, south-westerly exposure.
ALTITUDE: 235 / 315 meters a.s.l.
SOIL: Limestone and clay soil rich in minerals and stratified
AGE OF VINEYARD: around 70 years
DENSITY OF PLANTING
SYSTEM: guyot-4,000 vines per hectare
YIELD PER HECTARE : 60 quintals
PRODUCTION: approx. 6.000 bottles
Manual harvesting
VINIFICATION: around 35 days of fermentation in stainless steel and old cement tanks
AGEING: 40 months in Slavonian oak barrels ranging in size of 17 to 25 hectolitres and in age of 30/32 years. Minimum 3 years of maturing in the bottle before being released for sale.

TASTING NOTES

This wine is a selection from a small part of Rabajà and is only made in the best, classic years. It has considerable structure, elegance and great capacity for evolution.

拉巴佳 巴巴莱斯科 珍藏红葡萄酒

葡萄品种：100%内比奥罗
葡萄园面积：葡萄园位于巴巴莱斯科区域拉巴佳区域，葡萄园朝南、西南，面积1公顷
高度：315米
土壤：石灰岩及黏土，富含口物口

藤龄：约70年
种植密度：每公顷4000株，居由式种植
每公顷产量：6000公斤
产量：约6000瓶
手工采收
酿造工艺：
在不锈钢和旧水泥罐中发酵35天
陈年：在斯洛文尼亚的橡木桶陈年40个月。橡木桶大小从1700到2500升不等，橡木桶为30-32年的老橡木桶。瓶中至少熟成3年后才会上市销售。

品鉴笔记

这款酒来自于拉巴佳内的一小片葡萄园，只在最佳、最经典的年份才会酿造。酒款结构相当宏伟，同时又不失优雅，未来有很好的发展潜力