



GIUSEPPE  CORTESE®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

Barbaresco

RABAJA'

BARBAESCO RABAJA'

VITIGNO: nebbiolo 100%
SUPERFICIE: a Barbaresco, ettari 4 in zona "Rabajà", esposizione sud, sud-ovest.
ALTITUDINE: 235/315 m slm
TERRENO: calcareo-argilloso

ETA' DEL VIGNETO: circa 50 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA':
guyot, 4000 piante/ettaro
RESA /ETTARO : 60 quintali
PRODUZIONE: 17.000 bottiglie circa
VENDEMMIA: manuale
VINIFICAZIONE: circa 30 giorni di fermentazione in vasche in acciaio inox e vecchie vasche di cemento
AFFINAMENTO : 20/22 mesi in botti di rovere di Slavonia di dimensioni variabili da 17 a 25 ettolitri, di almeno 5/6 anni. Minimo 10 mesi 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.

BARBAESCO RABAJA'

GRAPE VARIETY: 100% nebbiolo
SURFACE AREA: in Barbaresco 4 hectares 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 50 years
DENSITY OF PLANTING
SYSTEM: guyot-4,000 vines per hectare
YIELD PER HECTARE : 60 quintals
PRODUCTION: approx. 17,000 bottles
Manual harvesting
VINIFICATION: around 30 days of fermentation in stainless steel and old cement tanks
AGEING: 20/22 months in Slavonian oak barrels ranging in size of 17 to 25 hectolitres and in age of 5/6 years minimum. Minimum 10 months of maturing in the bottle before being released for sale.

TASTING NOTES

Barbaresco Rabajà is our most important wine and has an intense and ethereal perfume with fresh notes that evolve into scents of spices, tobacco and brushwood notes as it ages. A dry, full and robust flavour with a rich and harmonious structure; garnet red colour.

拉巴佳 巴巴莱斯科

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4公顷
高度：315米
土壤：石灰岩及黏土，富含口物口

藤龄：约50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17,000瓶
手工采收
酿造工艺：
在不锈钢和旧水泥罐中发酵30天
陈年：在斯洛文尼亚的橡木桶陈年22个月。橡木桶大小从1700到2500升不等，橡木桶为5-6年的老橡木桶。瓶中至少熟成10个月后会上市销售。

品鉴笔记

巴巴莱斯科拉巴佳是我们最重要的一款酒，它的香气集中而优雅，在陈年的过程中，清新的酒香会慢慢发展出香料、烟草和甘草气息。这款干型葡萄酒香气馥郁、强劲，结构饱满、平衡，酒液呈现出石榴红色。