



GIUSEPPE  CORTESE®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

Langhe Nebbiolo

LANGHE NEBBIOLO

VITIGNO: nebbiolo 100%.
SUPERFICIE: a Barbaresco,
ettari 1,5 in Trifolera.

ALTITUDINE: 200/330 m slm.
TERRENO: calcareo-argilloso.

ETA' DEL VIGNETO: circa 15 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA':
guyot, 4000 piante/ettaro.
RESA /ETTARO : 70 quintali
PRODUZIONE: 10.000 bottiglie circa
VENDEMMIA: manuale
VINIFICAZIONE: circa 30 giorni di
fermentazione in acciaio.
AFFINAMENTO 12 mesi in botti di
rovere di Slavonia di dimensioni variabili
da 17 a 25 ettolitri, di età variabile del
nuovo a 8/9 anni. Minimo 6 mesi in
bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DEGUSTATIVE

Prodotto con uve provenienti dalle
vigne più giovani da cui otteniamo il
nostro Barbaresco, ha tutto il carattere
e l'eleganza del grande Nebbiolo dal
profumo intenso e delicato; sapore
asciutto, fresco e piacevole con il tipico
equilibrio tannico; colore rosso granato.

LANGHE NEBBIOLO

GRAPE VARIETY: 100% nebbiolo
SURFACE AREA: Barbaresco;
1,5 hectare in Trifolera zone.

ALTITUDE: 200 / 330 meters a.s.l.
SOIL: Limestone and clay soil
rich in minerals and stratified.
AGE OF VINEYARD: around 15 years
DENSITY OF PLANTING
SYSTEM: guyot-4,000 vines per hectare
YIELD PER HECTARE : 70 quintals
PRODUCTION: approx. 10.000 bottles
Manual harvest
VINIFICATION : around 30 days of
fermentation in stainless steel tanks
AGEING: 12 months in Slavonian oak
barrels ranging in size from 17 to 25
hectolitres and in age from new
to 8/9 years. Minimum 6 months of maturing
in the bottle before being released for sale.

TASTING NOTES

The mingling of the 3 different
components makes the wine distinguishable in
style and balance: the stainless steel supports
the freshness, the amphora part underlines the
mineral notes and the wooden part reinforces
the body; it result in a wine of great expression
and potential of evolution!

朗格 内比奥罗

葡萄品种 : 100%内比奥罗

葡萄园面积 : 1.5公顷,
位于巴巴莱斯科的Trifolera地区

高度 : 330米
土壤 : 石灰岩及黏土, 富含口物口

藤龄 : 约15年
种植密度 : 每公顷4000株, 居由式种植
每公顷产量 : 7000公斤
产量 : 约10,000瓶
手工采收
酿造工艺 : 在不锈钢罐中发酵约30天
陈年 : 在斯洛文尼亚橡木桶中陈酿12个月
的橡木桶, 使用了8-9年
6个月后会上市销售。

品鉴笔记

这款酒的葡萄来自于比较年轻的葡萄藤
,原本用于酿造巴巴莱斯科葡萄酒,因此
这款酒带有典型的内比奥罗特点和优雅
的个性,酒款的香气集中而精致,口感呈
现干型,清新、宜人。单宁特点明显、平
衡,色泽呈现出石榴红色。