



GIUSEPPE  CORTESE®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

DOLCETTO D'ALBA

VITIGNO: dolcetto 100%

SUPERFICIE: ettari 2 in zona Trifolera, esposizione ovest.

PRODUZIONE: 10.000 bottiglie circa

AFFINAMENTO: vinificazione e maturazione interamente in acciaio inox.

3 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

GRAPE VARIETY: 100% dolcetto

SURFACE AREA: 2 hectares in the Trifolera zone, with westerly exposure.

PRODUCTION: approx. 10.000 bottles
Vinification and storage exclusively in stainless steel.

AGEING: 3 months in the bottle before being released for sale.

REBSORTE: 100% Dolcetto

ANBAUFLÄCHE: 2 Hektar im Gebiet Trifolera, mit Ausrichtung nach Westen.

PRODUKTION: etwa 10.000 Flaschen
Vinifizierung und Lagerung gänzlich in Edelstahl.

VERFEINERUNG: 3 Monate in der Flasche, bevor dieser Wein in den Handel gelangt.

NOTE DEGUSTATIVE

Il suo profumo è gradevolmente fruttato e intenso.

Molto elegante e vellutato con un sapore armonico e un lungo e piacevole retrogusto; di colore rosso rubino con riflessi violacei.

TASTING NOTES

The perfume is pleasantly fruity and intense. Very elegant and velvety with a harmonious and a pleasantly aftertaste, ruby red colour tending towards violet.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Sein Duft ist angenehm fruchtig und intensiv. Sehr elegant und samtig im Geschmack mit harmonischen Noten und einem angenehm mandelartigen Abgang. Die rubinrote Farbe neigt zu Violett.