



GIUSEPPE  CORTESÈ®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

LANGHE CHARDONNAY “SCAPULIN”

朗格-霞多丽 “喜卡葡林”

葡萄种类: 霞多丽 100%

生产区域: 0.2英亩在三叶区。东边的曝光。

产生: 大概1200瓶

提炼: 9/10月的酒酿和提炼在法国木头的橡木,

40%在新的, 60%在古老的。

上市以前在瓶里不少于6月。

GRAPE VARIETY: 100% chardonnay

SURFACE AREA: 0.2 hectares in the Trifolera zone, with westerly exposure.

PRODUCTION: approx. 1.200 bottles

AGEING: vinification and ageing for 9/10 months in small French wood barrels (225 L), 40% new and 60% used for the second time.

Minimum 6 months of maturing in the bottle before being released for sale.

REBSORTE: 100% Chardonnay

ANBAUFLÄCHE: 0,2 Hektar im Gebiet Trifolera, mit Ausrichtung nach Westen.

PRODUKTION: etwa 1.200 Flaschen

AUSBAU: 9/10 Monate Vinifizierung und Reifung in kleinen Fässern (225 L) aus französischem Holz, 40% neue und 60% aus einmaliger Benutzung. Mindestens 6 Monate in der Flasche, bevor dieser Wein in den Handel gelangt.

滋味特性:

喜卡葡林提炼在小橡木让很激烈和符合的矿泉而水果香味。

流和均衡让它大名鼎鼎的。

TASTING NOTES

The maturing of "Scapulin" in small barrels makes the mineral and fruity bouquet intense and complex.

It is distinguished by its class and balance.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Durch den Ausbau in kleinen Fässern erhält der "Scapulin" ein intensives und komplexes Bouquet.

Der Wein zeichnet sich aus durch Klasse und Ausgeglichenheit.