



GIUSEPPE  CORTESI®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

BARBARESCO RISERVA RABAJÀ

VITIGNO: nebbiolo 100%

SUPERFICIE: ettari 1 in zona "Rabajà",
esposizione sud, sud-ovest.

PRODUZIONE: 6.000 bottiglie circa

AFFINAMENTO: 40 mesi in botti di
rovere di Slavonia di dimensioni variabili
da 17 a 25 ettolitri, di età variabile dal
nuovo a 8/9 anni.

Minimo 3 anni in bottiglia prima di
essere commercializzato.

GRAPE VARIETY: 100% nebbiolo

SURFACE AREA: 1 hectares in the
"Rabajà" zone, with south,
south-westerly exposure.

PRODUCTION: approx. 6.000 bottles

AGEING: 40 months in Slavonian
oak barrels ranging in size from
17 to 25 hectolitres and in age
from new to 8/9 years.

Minimum 3 years of maturing in the
bottle before being released for sale.

REBSORTE: 100% Nebbiolo

ANBAUFLÄCHE: 1 Hektar im Gebiet
"Rabajà", mit Ausrichtung nach Süd bis
Süd-West.

PRODUKTION: etwa 6.000 Flaschen

AUSBAU: 40 Monate in Fässern aus
slawonischem Eichenholz mit Fassungsvermögen
von 17 bis 25 Hektolitern und von
unterschiedlichem Alter: von neu bis 8/9
Jahre alt. Mindestens 3 Jahre in der
Flasche, bevor dieser Wein in den
Handel gelangt.

NOTE DEGUSTATIVE

Nasce come selezione di una piccola
parte di Rabajà facendo una cernita
dei grappoli della vigna più storica,
viene prodotto solo nelle annate
migliori e classiche.

Ha notevole struttura, eleganza e
grandi capacità di evoluzione.

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.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Dieser Wein entsteht aus einer Auslese
eines kleinen Teils des Rabajà und
wird nur in den besten Jahrgängen
produziert. Ein Wein mit beachtlicher
Struktur, Eleganz und
großem Entfaltungspotential.