



GIUSEPPE  CORTESI®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

BARBERA D'ALBA

VITIGNO: barbera 100%

SUPERFICIE: ettari 0,7 in zona Trifolera, esposizione ovest.

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie circa

AFFINAMENTO: vinificazione e maturazione interamente in acciaio inox.

Minimo 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

GRAPE VARIETY: 100% barbera

SURFACE AREA: 0.7 hectares in the Trifolera zone, with westerly exposure.

PRODUCTION: approx. 5.000 bottles
Vinification and storage exclusively in stainless steel.

AGEING: 6 months in the bottle before being released for sale.

REBSORTE: 100% Barbera

ANBAUFLÄCHE: 0,7 Hektar im Gebiet Trifolera, mit Ausrichtung nach Westen.

PRODUKTION: etwa 5.000 Flaschen
Vinifizierung und Lagerung gänzlich in Edelstahl.

VERFEINERUNG: 6 Monate in der Flasche, bevor dieser Wein in den Handel gelangt.

NOTE DEGUSTATIVE

Profumo vinoso, intenso e delicato; sapore asciutto, di corpo che si ingentilisce invecchiando; di colore rosso violaceo intenso.

TASTING NOTES

Intense yet delicate vinous perfume, dry flavour and full body, which mellows with age; deep purplish colour.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Weiniger, intensiver und delikater Duft; trockener, körpervoller Geschmack, der sich im Verlauf der Zeit verfeinert; intensives fast undurchdringliches violettrot.