



GIUSEPPE  CORTESI®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

LANGHE CHARDONNAY

VITIGNO: chardonnay 100%

SUPERFICIE: ettari 0,3 in zona Trifolera, esposizione ovest.

PRODUZIONE: 2.500 bottiglie circa

AFFINAMENTO: vinificazione e maturazione interamente in acciaio inox.

3 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

GRAPE VARIETY: 100% chardonnay

SURFACE AREA: 0.3 hectares in the Trifolera zone, with westerly exposure.

PRODUCTION: approx. 2.500 bottles

Vinification and storage entirely in stainless steel.

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

REBSORTE: 100% Chardonnay

ANBAUFLÄCHE: 0,3 Hektar im Gebiet Trifolera, mit Ausrichtung nach Westen.

PRODUKTION: etwa 2.500 Flaschen

Vinifizierung und Reifung gänzlich in Edelstahl.

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

NOTE DEGUSTATIVE

Vino di grande personalità, con profumo fresco, fruttato e minerale; sapore sapido ed intenso, colore giallo paglierino.

TASTING NOTES

A wine with great personality and a fresh, fruity and mineral perfume. Dry, intense and sapid flavour. Straw yellow colour.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Ein Wein von großer Persönlichkeit, mit einem intensiven, frischen und mineralischen Duft; trocken, intensiv und fruchtig im Geschmack; strohgelb in der Farbe.