



GIUSEPPE  CORTESE®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

LANGHE CHARDONNAY "SCAPULIN"

VITIGNO: chardonnay 100%

SUPERFICIE: ettari 0,2 in zona Trifolera esposizione ovest.

PRODUZIONE: 1.200 bottiglie circa

AFFINAMENTO: vinificazione e maturazione per 9/10 mesi in piccoli carati (225 L) di legno francese, 40% nuovi e 60% di un passaggio. Minimo 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

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.

NOTE DEGUSTATIVE

L'affinamento dello "Scapulin" in piccoli barili rende piu' intenso e complesso il bouquet minerale e fruttato. Si distingue per classe ed equilibrio.

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.