



GIUSEPPE  CORTESE®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

LANGHE NEBBIOLO

VITIGNO: nebbiolo 100%

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

PRODUZIONE: 6.000 bottiglie circa

AFFINAMENTO: 12 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 6 mesi 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: 12 months in Slavonian
oak barrels ranging in size from
17 to 25 hectolitres and in age
from new to 8/9 years.

Minimum 6 months 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: 12 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 6 Monate in der
Flasche, bevor dieser Wein in den
Handel gelangt.

NOTE DEGUSTATIVE

Prodotto con uve provenienti dalle
vigne più giovani da cui otteniamo il
nostro Barbaresco, ha tutto il carattere
e l'eleganza del grande Nebbiolo dal
profumo intenso e delicato; sapore
asciutto, fresco e piacevole con il tipico
equilibrio tannico; colore rosso granato.

TASTING NOTES

Made from grapes grown in the
younger vineyards as those used to
make our Barbaresco, this wine has all
the character and elegance of the great
Nebbiolo with its intense yet delicate
perfume. Dry, fresh and pleasant flavour
with characteristic tannic balance.
Garnet red colour.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Die Trauben für diesen Wein stammen
ebenfalls aus der Lage „Rabaja“.
Er präsentiert sich mit intensiv
granatrot Farbe und sehr typischer
Aromatik, die an Sauerkirsche,
getrocknete Rosenblätter und Unterholz
erinnert. Ein Wein voller Frische,
Geradlinigkeit und charaktervollen
Gerbstoffen.