



GIUSEPPE  CORTESE®
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.

R\$ 101,90

Prova da safra 2012 na Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.