



GIUSEPPE  CORTESE®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

Barbera d'Alba

BARBERA D'ALBA

VITIGNO: barbera 100%.
SUPERFICIE: a Barbaresco, ettari 0,7
esposizione ovest.

ALTITUDINE: 200/330 m slm.
TERRENO: calcareo-argilloso

ETA' DEL VIGNETO: circa 35 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA':
guyot, 4000 piante/ettaro.
RESA /ETTARO : 80 quintali
PRODUZIONE: 5.000 bottiglie circa
VENDEMMIA: manuale
VINIFICAZIONE: circa 20 giorni di
fermentazione in acciaio.
AFFINAMENTO: Maturazione interamente
in acciaio inox. Minimo 6 mesi in bottiglia
prima di essere commercializzato.

BARBERA D'ALBA

GRAPE VARIETY: 100% barbera
SURFACE AREA: in Barbaresco, 0.7
hectares with westerly exposure.

ALTITUDE: 200 / 330 meters a.s.l.
SOIL: Limestone and clay soil rich in
minerals and stratified
AGE OF VINEYARD: around 35 years
DENSITY OF PLANTING
SYSTEM: guyot-4,000 vines per hectare
YIELD PER HECTARE : 80 quintals
PRODUCTION: approx. 5.000 bottles
Manual harvest
VINIFICATION: around 20 days of
fermentation in stainless steel tanks.
AGEING: storage exclusively in
stainless steel. 6 months in the bottle before
being released for sale.

巴贝拉 阿尔巴

葡萄品种：100%巴贝拉
葡萄园面积：位于Trifolera区域内，葡萄
园朝西，面积0.7公顷。
高度：330米
土壤：石灰岩及黏土，富含口物口

藤龄：约35年
种植密度：每公顷4000株，居由式种植
每公顷产量：8000公斤
产量：约5,000瓶
手工采收
酿造工艺：
在不锈钢罐中发酵20天
陈年：在不锈钢罐中储藏，瓶中陈年6月后
上市销售。

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.

品鉴笔记

这款干型酒的香气集中浓郁而不失精致，
酒体饱满在陈年过程中会变得更为柔和，
色泽呈深邃的紫红色。