



GIUSEPPE  CORTESE®

AZIENDA AGRICOLA
Rabajà - Barbaresco

Barbera d'Alba

MORASSINA

BARBERA D'ALBA MORASSINA

VITIGNO: barbera 100%.
SUPERFICIE: a Barbaresco, ettari 1
esposizione sud, sud-ovest.
ALTITUDINE: 200/330 m slm.
TERRENO: calcareo-argilloso

ETA' DEL VIGNETO: circa 45 anni.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA':
guyot, 4000 piante/ettaro.
RESA /ETTARO : 80 quintali.
PRODUZIONE: 8.000 bottiglie circa.
VENDEMMIA: manuale.
VINIFICAZIONE: circa 20 giorni di
fermentazione in acciaio.
AFFINAMENTO: 18 mesi,
in botti di rovere di Slavonia da 17 ettolitri.
Minimo 6 mesi in bottiglia prima di essere
commercializzato.

NOTE DEGUSTATIVE

Profumo vinoso, intenso e vellutato;
sapore asciutto e corposo;
di colore rosso violaceo intenso, quasi
impenetrabile.

BARBERA D'ALBA MORASSINA

GRAPE VARIETY: 100% barbera
SURFACE AREA: 1 hectare in Barbaresco,
with south, south-westerly exposure.

ALTITUDE: 200 / 330 meters a.s.l.
SOIL: Limestone and clay soil rich
in minerals and stratified
AGE OF VINEYARD: around 45 years
DENSITY OF PLANTING
SYSTEM: guyot-4,000 vines per hectare
YIELD PER HECTARE : 80 quintals
PRODUCTION: approx. 8.000 bottles
Manual harvest
VINIFICATION: around 20 days of
fermentation in stainless steel tanks
AGEING: 18 months,
in Slavonian oak casks, in size of 17
hl. 6 months in the bottle before being
released for sale.

TASTING NOTES

Intense and velvety vinous perfum. Dry flavour
and full body. Deep purplish colour, almost
impenetrable red.

巴贝拉 阿尔巴 莫哈斯娜

葡萄品种：100%巴贝拉
葡萄园面积：位于Trifolera区域内，葡萄园
名字是：莫哈斯娜，葡萄园朝南、西南，面
积1公顷。
高度：330米
土壤：石灰岩及黏土，富含口物口

藤龄：约45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8,000瓶
手工采收
酿造工艺：在不锈钢罐中发酵20天
陈年：部分酒液在法国小橡木桶（225升）
陈酿18个月，30%新橡木桶。部分酒液在斯
洛文尼亚的大橡木
桶（约1700升）中陈酿。在瓶中陈年6个月
后才会上市销售。

品鉴笔记

这款干型酒的香气集中、柔和，酒体饱满，
颜色呈深邃的紫红色，光线几乎无法穿透。