



GIUSEPPE  CORTESE®

AZIENDA AGRICOLA  
Rabajà - Barbaresco

## Langhe Dolcetto

### LANGHE DOLCETTO

VITIGNO: dolcetto 100%.  
SUPERFICIE: a Barbaresco, ettari 1,2  
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 : 70 quintali.  
PRODUZIONE: 10.000 bottiglie circa.  
VENDEMMIA: manuale.  
VINIFICAZIONE: circa 10 giorni di  
fermentazione in acciaio.  
AFFINAMENTO: Maturazione interamente  
in acciaio inox. Minimo 3 mesi in bottiglia  
prima di essere commercializzato.

### NOTE DEGUSTATIVE

Il suo profumo è gradevolmente  
fruttato e intenso.  
Molto elegante e vellutato con un  
sapore armonico e un lungo e  
piacevole retrogusto; di colore  
rosso rubino con riflessi violacei.

### LANGHE DOLCETTO

GRAPE VARIETY: 100% dolcetto  
SURFACE AREA: Barbaresco; 1,2 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 : 70 quintals  
PRODUCTION: approx. 10.000 bottles  
Manual harvest  
VINIFICATION : Vinification and storage  
exclusively in stainless steel.  
AGEING: 3 months in the bottle before  
being released for sale.

### TASTING NOTES

The perfume is pleasantly fruity  
and intense. Very elegant and velvety  
with a harmonious and  
a pleasantly aftertaste, ruby red  
colour tending towards violet.

### 多姿桃 阿尔巴

葡萄品种：100%多姿桃  
葡萄园面积：位于Trifolera区域内，葡萄  
园朝西，面积1.2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：7000公斤  
产量：10,000瓶  
手工采收  
酿造工艺：酿造和储藏都是在不锈钢罐中  
进行。  
陈年：在瓶中陈年3月后上市销售。

### 品鉴笔记

酒款的果香馥郁、宜人，口感优雅、柔  
和，余味和谐、宜人，色泽呈现出宝石  
红色，带点紫色。