



  
GIUSEPPE CORTESE®

AZIENDA AGRICOLA  
Rabajà - Barbaresco

# Bianco

## SCAPULIN

### BIANCO SCAPULIN

VITIGNO: chardonnay 100%.  
SUPERFICIE: a Barbaresco, ettari 0,8  
esposizione ovest.  
ALTITUDINE: 200/330 m slm  
TERRENO: calcareo-argilloso

ETA' DEL VIGNETO: circa 25 anni.  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA':  
guyot, 4000 piante/ettaro.  
RESA /ETTARO : 80 quintali.  
PRODUZIONE: 8.000 bottiglie circa.  
VENDEMMIA: manuale.  
VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO:  
maturazione per 9/10  
mesi, parte in acciaio, parte in barrique  
francesi (225 l) di cui circa 40% nuove,  
parte in anfore da 300 L. Minimo 6 mesi  
di bottiglia prima dell'uscita.

### NOTE DEGUSTATIVE

L'apporto delle tre diverse componenti rende il vino distinguibile per classe ed equilibrio: l'acciaio apporta grande freschezza, l'anfora esalta la mineralità ed il legno regala sostanza, per un vino dalla grande espressività e capacità evolutiva.

### BIANCO SCAPULIN

GRAPE VARIETY: 100% chardonnay  
SURFACE AREA: 0.8 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 25 years  
DENSITY OF PLANTING  
SYSTEM: guyot-4,000 vines per hectare  
YIELD PER HECTARE : 80 quintals  
PRODUCTION: approx. 8.000 bottles  
Manual harvest  
AGEING: 9/10 months, partially in  
small French oak barrels (225 l), only  
40% new ones, partially in clay  
amphore, partially in stainless steel. 6  
months in the bottle before  
being released for sale.

### TASTING NOTES

The mingling of the 3 different components makes the wine distinguishable in style and balance: the stainless steel supports the freshness, the amphora part underlines the mineral notes and the wooden part reinforces the body; it results in a wine of great expression and potential of evolution!

### 朗格 斯格普林

葡萄品种：100%霞多丽  
葡萄园面积：位于Trifolera区域内，葡萄园朝西，面积0.8公顷。  
高度：330米  
土壤：石灰岩及黏土，富含矿物质

藤龄：约25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  
陈年：陈酿时间9-10月，部分在法国小橡木桶（225升）中陈酿，40%新橡木桶，部分在陶罐中陈酿，部分在不锈钢罐中陈酿。最后在瓶中陈年6月才会上市销售。

### 品鉴笔记

3种不同的陈酿方式让这款酒的风格非常鲜明、平衡：不锈钢罐带来清新的口感，陶罐带来矿物的芬芳，橡木桶加强了它的酒体。最终，这款酒极具表达与陈年潜力。