



GIUSEPPE CORTESE (BARBARESCO)

Cortese, Barbaresco Rabaja

Cortese

Cortese est une entreprise familiale de Barbaresco, au cœur du Piémonte, qui s'attache à produire des vins traduisant de manière authentique le caractère des Langhe. La famille associe méthodes traditionnelles et précision moderne et travaille de manière durable, en veillant à la santé des sols et à la biodiversité. De vieilles vignes, des vendanges manuelles et une vinification soignée constituent la base de ses vins élégants et de longue garde.

Barbaresco Rabaja

Barbaresco Rabaja est élaboré à partir de 100 % Nebbiolo issu du prestigieux cru Rabaja, réputé pour son style puissant mais raffiné. Le vin subit une fermentation traditionnelle, puis un long élevage en grands fûts de chêne, qui lui permet de développer complexité, structure et harmonie. Au nez, des arômes de rose, de violette, de cerise mûre, de tabac et d'épices. En bouche, il est puissant et concentré, avec des tanins fermes mais soyeux et une finale longue aux multiples facettes. Parfait avec le gibier, les plats mijotés, les plats de pâtes riches et les fromages affinés.

Référence **990369**EAN **990369**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Giuseppe Cortese
Pays	Italië
Région	Piémont
Appellation	DOCG Barbaresco
Cépage(s)	nebbiolo
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Gibier, Carbonnades, Pâtes, Fromages