

Dolcetto

Giuseppe Cortese

Región y Denominación

Barbaresco, Rabajá, Piemonte

Uva

Dolcetto

Cultivo

Cultivo orgánico

Producción

Aprox. 10,000 botellas

Filosofía

El viñedo está ubicado en el pueblo de Barbaresco, en el Piemonte Italia a más de 250 metros de altura. La familia Cortese eran campesinos hasta que Giuseppe decide en 1971 hacer el primer vino y la primera cuvée Rabajá de la bodega. Hoy el viñedo se extiende sobre 8 hectáreas. Gabriele su yerno está al mando y busca hacer un Barbaresco tradicional; expresando el terroir, con fermentaciones espontáneas y crianza en viejos foudres de Eslovenia.

Estilo

Este vino fermenta en acero durante diez días y pasa un mínimo de tres meses en botella para continuar afiándose. El Dolcetto cautiva los sentidos con notas jugosas de grosellas negras, violetas, y cerezas negras. Se caracteriza por su elegancia y su textura aterciopelada, con sabores agradables y un retrogusto amargo. Si si un dolcetto agradable y sabroso; se puede!



CLIMATS

