

Barbaresco

Giuseppe Cortese



CLIMATS

Región y Denominación

Barbaresco, Rabajá, Piemonte

Uva

100% Nebbiolo

Producción

1,5 Ha - 10 000 botellas

Cultivo

Viticulture ecológica, vendimia manual.

Filosofía

El viñedo está ubicado en el pueblo de Barbaresco, en el Piemonte italiano 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 hectareas. Gabriele su yerno esta al mando y busca hacer un Barbaresco tradicional; expresando el terroir, con fermentaciones espontaneas y crianza en viejos foudres de Eslovania.

Estilo

Esa etiqueta viene de vid joven de la parcela de Rabajá.

Se inicia el proceso de vinificación con 30 días de fermentación en tanques acero inoxidable seguido de 18 meses en barrica de roble de Eslovania con un tamaño de 17 a 25 hL. En fin, se espera 6 meses mínimo de maduración en botella antes de salir a la venta.

El vino ofrece un bouquet floral. En boca, es un vino muy estructurado, con un final largo y sabor persistente. Realzan notas a frutos rojos como fresas y frambuesas y de piso mojado. Se aprecian también aromas a tabaco y especias.

Su mejor momento es después de unos años de guardia pero a diferencia de muchos barolos el tanino es más suave en su juventud y se puede disfrutar mucho.

