



Barbaresco DOCG Rabaja

Falletto di Bruno Giacosa

L'automne et l'hiver ? Le temps du Barbaresco

Description:

Dans le verre, le 'Rabaja' se présente dans un rouge grenat clair, typique du nebbiolo. Au nez, un parfum de baies rouges et de fruits secs, au palais une note chocolatée, très équilibré malgré la jeunesse des tanins - le terroir particulier du 'Rabaja' avec son calcaire et sa craie montre ici toute sa grandeur. Un jeu de puissance et de finesse, c'est du nebbiolo tout ce qu'il y a de plus classique et affûté, c'est le seul où il devient aussi fin - et peut rivaliser avec les meilleurs barolos.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Barbaresco
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Nebbiolo
N° article:	1607720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG Rabajà

Faletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italie
Notation:	Parker 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.