



2021 Barbaresco DOCG Rabajà

Faletto di Bruno Giacosa

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

Description:

Dans le verre, le 'Rabajà' 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 'Rabajà' 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.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barbaresco
Producteur:	Bruno Giacosa
Notation(s):	
Elevage:	19 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1607721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG Rabajà

Faletto di Bruno Giacosa

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	19 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.