



## Barbaresco DOCG Rabaja

Faletto di Bruno Giacosa, Bruno Giacosa

Autunno e inverno? È tempo di Barbaresco

### Beschreibung:

Nel bicchiere, il "Rabaja" si presenta con un rosso granato chiaro, tipico del nebbiolo. Al naso, una fragranza di bacche rosse e frutta secca, al palato una nota di cioccolato, molto equilibrata nonostante la giovinezza dei tannini - il particolare terroir di "Rabaja" con il suo calcare e il gesso mostra qui tutta la sua grandezza. Un gioco di potenza e finezza, questo è il nebbiolo più classico e raffinato, l'unico momento in cui diventa così fine - e può rivaleggiare con i migliori baroli.

### Degustationsnotiz:

### Ideale con:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

### Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Barba

**Produsent:** Bruno Giacosa

**Allevamento:** 20 Mesi in grandi botti di legno

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** 100% Nebbiolo

**Artikelnummer:** 1607717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Barbaresco DOCG Rabajà

Faletto di Bruno Giacosa  
Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	20 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.