



Barbaresco DOCG Rabaja

Faletto di Bruno Giacosa

Autunno e inverno? È tempo di Barbaresco

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Ideale con:

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

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barbaresco

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 1607720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG Rabajà

Faletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.