



2021 Barbaresco DOCG Rabajà

Faletto di Bruno Giacosa

Autunno e inverno? È tempo di Barbaresco

Descrizione del vino:

Nel bicchiere, il \"Rabajà\" 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 \"Rabajà\" 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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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 d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barbaresco
Produttore:	Bruno Giacosa
Valutazioni:	
Vinificazione:	19 Mesi in grandi botti di legno
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1607721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG Rabajà

Faletto di Bruno Giacosa

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	19 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.