



PRODUTTORI del BARBARESCO

SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

I VINI

BARBARESCO D.O.C.G. RISERVA RABAJÀ 2017

Varietà: 100% Nebbiolo

MGA: Rabajà

Superficie: 3,7 ettari

Esposizione: sud - ovest

Terreno: argilloso - calcareo con venature sabbiose

Vinificazione: fermentazione in acciaio a 30°C, 28 giorni di macerazione sulle bucce, malolattica completata

Affinamento: in botti di rovere da 25-50 hl per minimo 30 mesi

Imbottigliamento: giugno 2021

Produzione: 14.438 bottiglie e 1.114 magnum

Caratteri dell'annata: annata di corpo pieno, grande aromaticità, tannini equilibrati e finale minerale

Caratteri del vigneto: vino di grande complessità ed eleganza, profumi intensi, frutto fragrante, corpo avvolgente

Longevità: 20 anni dalla vendemmia

Proprietari dei vigneti: Antona, Arossa, Bianco, Casetta, Lembo, Lignana, Manzone, Vacca, Vezza

Abbinamenti: paste e risotti, carni bianche e rosse, selvaggina



Produttori del Barbaresco s.a.c.

Via Torino, 54 - 12050 Barbaresco (CN), Italia - Tel. +39 0173635139 - Fax +39 0173635130

www.produttoriidelbarbaresco.com