



Barbaresco DOCG Riserva *Rabajà*

Vino di grande nobiltà, austero, elegante, franco, ottenuto da uve Nebbiolo proveniente da vigneti di proprietà dal prestigioso crù Rabajà in Barbaresco.



DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: ovest.

Composizione terreno: prevalentemente argilloso.

Densità Ceppi: circa 4200 ceppi per ettaro.

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: inizio ottobre.

Vinificazione: dopo la pigiatura con diraspatura dei grappoli, il mosto è messo a fermentare in macerazione con le bucce, a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per garantire la giusta estrazione del colore delle sostanze polifenoliche e dei tannini. La macerazione dura dai 12 ai 15 giorni.

Affinamento: il vino matura in botti grandi (2500 l.) per un periodo di 24 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Barbaresco DOCG Riserva Rabajà

Vitigno: Nebbiolo

Colore: rosso rubino, brillante, con riflessi aranciati.

Profumo: presenta un bouquet elegante, composito ed etereo con profumi di viola, confettura di frutta rossa, fra le spezie pepe e vaniglia, liquirizia.

Gusto: elegante, asciutto, equilibrato, di buona struttura e tannicità. Vino di grande armonia e di grande aristocrazia.

Abbinamenti gastronomici: si accompagna bene a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati e può prestarsi anche ad accompagnare momenti di meditazione.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 14% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it