



Langhe

La cantina di **Giuseppe Cortese** si trova in Strada Rabajà, a Barbaresco, un paesino situato nel cuore delle Langhe. Da sempre la cantina Cortese dimostra un grande amore e un forte legame con la propria terra, a cui dedica cure attente e rigorose, ma soprattutto grande rispetto.

Possiede otto ettari di vigneto in pieno Rabajà, fra i cru più vocati per la produzione del Barbaresco, grazie alla sua favorevole esposizione a Sud-Ovest, i ceppi di 40 anni ed un drenaggio perfetto.

Vino come espressione del territorio: terreno ed uva tradotti in una bottiglia.

Freschezza ed eleganza : tradizione come elemento chiave.

NUMERO BOTTIGLIE
74000BT/anno
ETTARI VITATI
8ha
TIPO DI PRODUZIONE
Convenzionale
ZONE DI COMPETENZA
Campania, Puglia, Molise, Basso Lazio



Barbaresco Rabaja
Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso
• 100% Nebbiolo
• Indigeni • 40 mg/l
• Argilla
• Guyot
• 20 mesi Botte Rovere
• Carne, Battuta di carne, Tagliatelle al ragù, Primi di carne
• Grandi emozioni in prospettiva.



Barbaresco Classico Docg
Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso
• 100% Nebbiolo
• Indigeni • 55 mg/l
• Granito, Calcare
• Guyot
• 18 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Bottiglia
• Formaggi, Carne ai ferri, Tagliatelle al ragù
• Il Barbaresco Dinamico.



Langhe Dolcetto Doc
Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso
• 100% Dolcetto
• Indigeni • 50 mg/l
• Argilla, Sabbia
• Guyot
• 6 mesi Acciaio + 3 mesi Bottiglia
• Vitello tonnato, Pasta al forno, Rigatoni all'amatriciana
• Il Dolcetto Armonico.



Langhe Doc Nebbiolo
Convenzionale • 0,75l • 14.5°
• 100% Nebbiolo
• Indigeni • 60 mg/l
• Argilla, Calcare
• Guyot
• 12 Mesi Botte Rovere + 6 Mesi Bottiglia
• Rigatoni all'amatriciana, Salsiccia di maialino nero
• Terroir da bere.

Langhe Doc Chardonnay Scapulin

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco



- 🍇 100% Chardonnay
- 🍷 Indigeni • 40 mg/l
- 🏠 Argilla, Calcare
- 🍷 Guyot
- 🕒 10 mesi Barrique
- 🍷 Rosticceria, Tagliolini al ragù di coniglio, Quiche di verdura
- 🍷 Brillante e Fresco.

Barbera D'Alba Doc

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso



- 🍇 100% Barbera
- 🍷 Indigeni • 60 mg/l
- 🏠 Calcare
- 🍷 Guyot
- 🕒 20 Giorni Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- 🍷 Salumi, Tartufi, Risotto ai funghi
- 🍷 La Barbera Fine.