



## Barbaresco Riserva Rabajà

**Denominazione:** Barbaresco D.O.C.G.

**Varietà:** Nebbiolo 100%

Le uve provengono dal vigneto singolo MGA 'Rabajà' nel comune di Barbaresco. La 2019 è la prima annata di questa riserva; costituisce inoltre un ritorno per Vietti che vinificava Rabajà già negli anni '80. Il terreno è calcareo-argilloso, con esposizione a sud/sud-ovest e un'altitudine di 235-315m ca. s.l.m. L'età media delle vigne è di circa 51 anni coltivate con sistema a Guyot. La densità è di circa 5.200 piante per ettaro.

**Vinificazione:** raccolta delle uve rigorosamente manuale. La fermentazione alcolica dura circa 3 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce, con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre- e post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

**Invecchiamento:** circa 30 mesi in botti di rovere.

**Descrizione:** colore rosso granato intenso. Il naso è ricco e delicato. Si percepiscono sentori floreali di rosa canina e viola e di frutta matura (ciliegia e amarena). Al palato è fresco e avvolgente. Il tannino è maturo, morbido, setoso, ben integrato e dona al vino buona struttura e grande eleganza. Nel complesso molto equilibrato e raffinato con un finale lungo e persistente.

