

C A S C I N A
R A B A G L I O



Schede Tecniche

**CASCINA RABAGLIO
di Rigo Salatin s.s.a.**

Strada Rabaja n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

C A S C I N A
R A B A G L I O



2 barrigue - 450 litri - 600 bottiglie all'anno



Denominazione/denomination: Barbaresco Riserva D.O.C.G.

Zona di produzione/ production area: Comune di Neive / Neive

Me.G.A.*: Gaia Principe

Vitigno/grape: 100% Nebbiolo

Vendemmia/harvest: metà Ottobre / middle of October

Affinamento/aging: legno-barrigue / wood

Colore/color: rosso rubino / ruby red color

Sentori/Tasting notes: Note fruttate di lampone, floreali di viola e speziate di vaniglia, nocciola tostata e pepe/ Fruity notes of raspberry, floral notes of violet and spicy notes of vanilla, toasted hazelnut and pepper

Abbinamenti/pairing: tartufo, carne arrosto, selvaggina e cioccolato/ truffle, roast beef, game meat and chocolate

2016

Pier Angelo

*A te che hai amato il tuo paese rendendolo grande.
A te che hai pensato ad un gufo
che ci accompagnasse in questo viaggio.*

2017

A IDA e la sua grande famiglia

**A TERE sempre presente nei nostri cuori
A ERNESTA che ha chiesto ed ottenuto del tempo
A CELESTE che ha saputo aspettare**

2018

**Il colore VERDE evoca il rapporto tra psiche e natura.
Rappresenta il colore della vita che continua e si rinnova.
Segno di equilibrio e crescita.
Il VERDE è il colore della rinascita.**

**CASCINA RABAGLIO
di Rigo Salatin s.s.a.**

Strada Rabajà n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

Barbaresco Gaia Principe Riserva

C A S C I N A
R A B A G L I O



2 barrique - 450 liters - 600 bottle at year

Denominazione/denomination: Barbaresco Riserva D.O.C.G.

Zona di produzione/ production area: Comune di Neive / Neive

Me.G.A.*: Gaia Principe

Vitigno/grape: 100% Nebbiolo

Vendemmia/harvest: metà Ottobre / middle of October

Affinamento/aging: legno-barrique / wood

Colore/color: rosso rubino / ruby red color

Sentori/Tasting notes: Note fruttate di lampone, floreali di viola e speziate di vaniglia, nocciola tostata e pepe/ Fruity notes of raspberry, floral notes of violet and spicy notes of vanilla, toasted hazelnut and pepper

Abbinamenti/pairing: tartufo, carne arrosto, selvaggina e cioccolato/ truffle, roast beef, game meat and chocolate

2016

Pier Angelo

**To you who loved your country making it great.
To you who thought of an owl
to accompany us on this journey.**

2017

**To IDA and her big family
A TERE always present in our hearts
To ERNESTA who asked for and received time
To CELESTE who knew how to wait**

2018

**The GREEN color evokes the relationship
between psyche and nature.
It represents the color of life that continues and
renews itself. Sign of balance and growth.
GREEN is the color of rebirth.**

**CASCINA RABAGLIO
di Rigo Salatin s.s.a.**

Strada Rabajà n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

Barbaresco Gaia Principe Riserva



C A S C I N A
R A B A G L I O



Denominazione/denomination: Barbaresco D.O.C.G.

Zona di produzione/ production area: Comune di Neive / Neive

Me.G.A.: Gaia Principe

Vitigno/grape: 100% Nebbiolo

Vendemmia/harvest: metà Ottobre / middle of October

Affinamento/aging: legno-barrique / wood

Colore/color: rosso rubino brillante / bright ruby red color

Sentori/Tasting notes: Note fruttate di lampone, floreali di viola e spezie di vaniglia e nocciola tostata/ Fruity notes of raspberry, floral notes of violet and spicy notes of vanilla and toasted hazelnut

Abbinamenti/pairing: carne arrosto, selvaggina e cioccolato/ roast beef, game meat and chocolate

***Un sorso di Barbaresco scivola leggero in bocca
profumandola di lampone e viola,
per poi invadere con il suo asciutto tepore di vaniglia
e tabacco la gola intera,
e lì intensamente restare....***

*Barbaresco it's light in the mouth
smells of raspberry and violet,
it's vanilla flavor and tobacco fills the throat,
and intensely stay there....*

*Menzione Geografica Aggiuntiva or MGA (sometimes also abbreviated as Me.G.A.) refers to a specific area officially defined within the production zone of Barbaresco DOCG. Simply put, an MGA can therefore be seen as the equivalent of the French terms cru or climat.

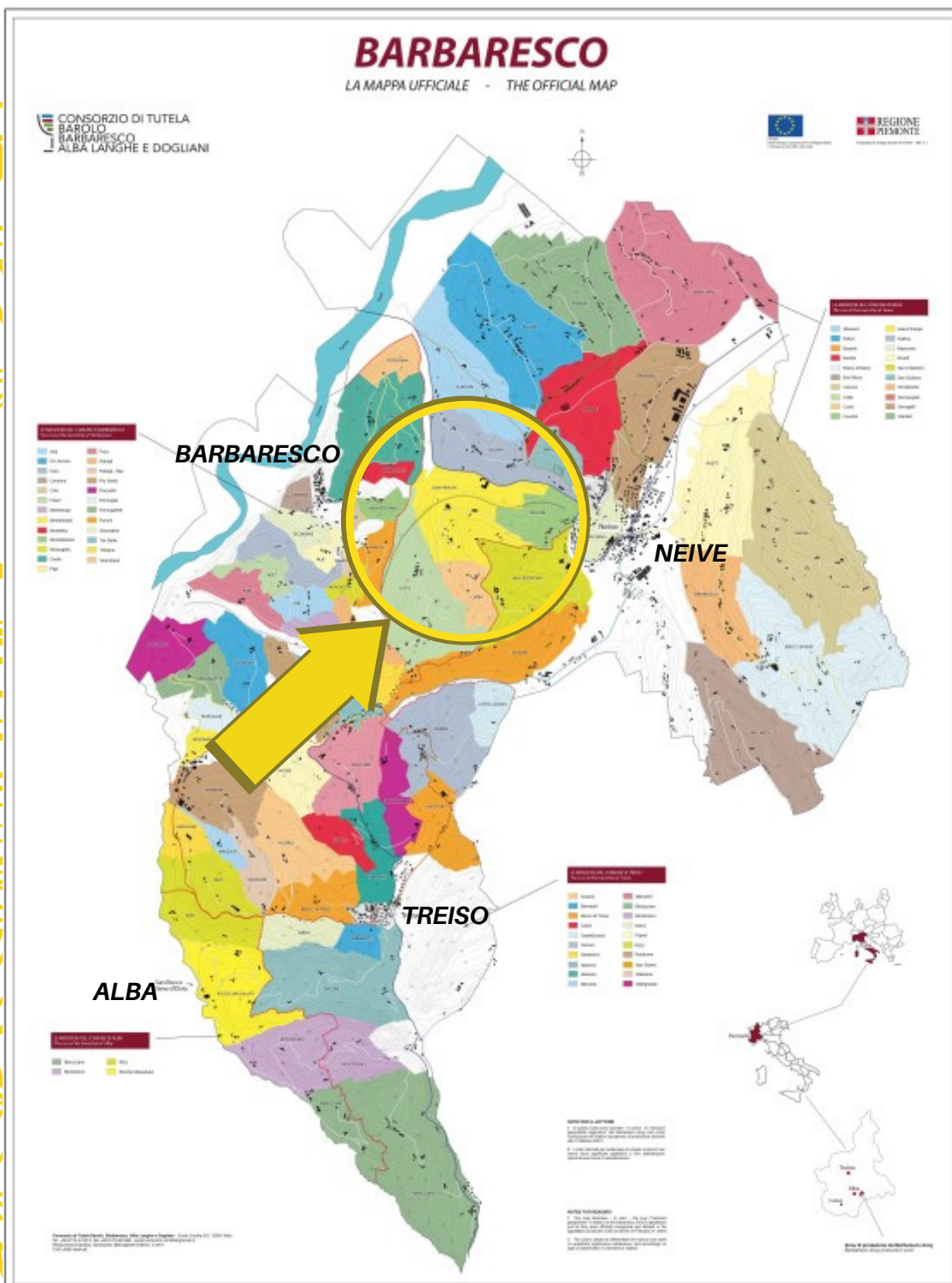
Barbaresco Gaia Principe

**CASCINA RABAGLIO
di Rigo Salatin s.s.a.**

Strada Rabaja n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

CASCINA RABAGLIO



Barbaresco Gaia Principe

CASCINA RABAGLIO di Rigo Salatin s.s.a.

Strada Rabajà n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

C A S C I N A
R A B A G L I O



Denominazione/denomination: Barbaresco D.O.C.G.

Zona di produzione/ production area: Comune di Treiso / *Treiso*

Me.G.A.: Meruzzano

Vitigno/grape: 100% Nebbiolo

Vendemmia/harvest: metà Ottobre / *middle of October*

Affinamento/aging: legno-barrel / *wood*

Colore/color: rosso rubino brillante / *bright ruby red color*

Sentori/tasting notes: Note fruttate di mirtillo, floreali di rosa e speziate di tabacco e menta / *Fruity notes of blueberry, floral notes of rose and spicy notes of tobacco and mint*

Abbinamenti/pairing: carne arrosto, selvaggina e cioccolato / *roast beef, game meat and chocolate*

***Il primo Barbaresco di un nuovo vigneto
terra bianca, in pieno sole
e tra i filari profumo
di menta selvatica.....***

*The first Barbaresco from a new vineyard
white earth, in full sun
and between the rows perfume
of wild mint.....*

*Menzione Geografica Aggiuntiva or MGA (sometimes also abbreviated as Me.G.A.) refers to a specific area officially defined within the production zone of Barbaresco DOCG. Simply put, an MGA can therefore be seen as the equivalent of the French terms *cru* or *climat*.

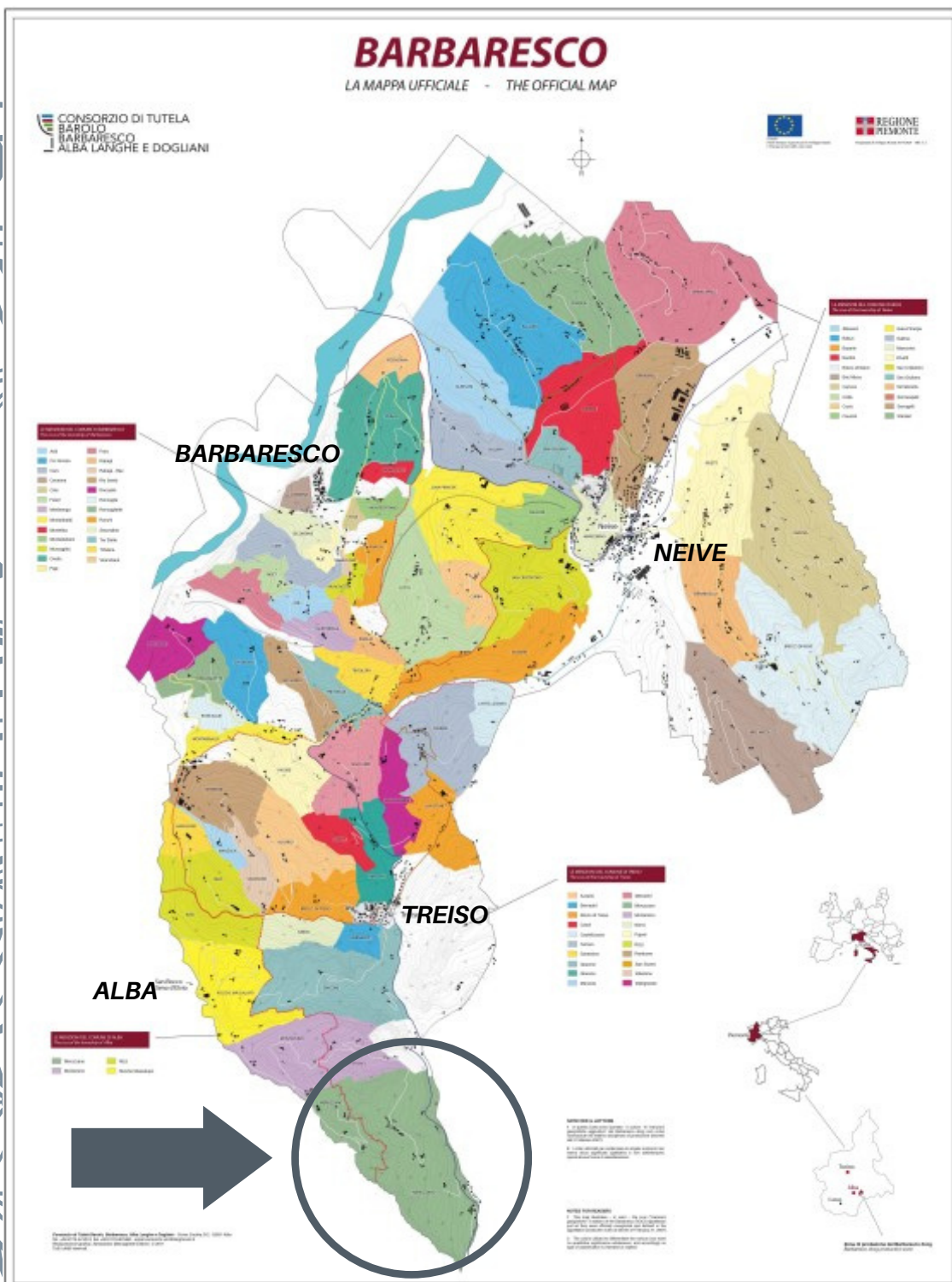
**CASCINA RABAGLIO
di Rigo Salatin s.s.a.**

Strada Rabajà n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

Meruzzano
Barbaresco

CASCINA RABAGLIO



Barbaresco Meruzano

CASCINA RABAGLIO di Rigo Salatin s.s.a.

Strada Rabajà n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

CASCINA RABAGLIO



Denominazione/denomination: Barbaresco D.O.C.G.

Zona di produzione/ production area: Zona del Barbaresco/
Barbaresco area

Vitigno/grape: 100% Nebbiolo

Vendemmia/harvest: metà Ottobre / *middle of October*

Affinamento/aging: legno-barrique / *wood*

Colore/color: rosso rubino brillante / *bright ruby red color*

Sentori/Tasting notes: Note fruttate di more, floreali di garofano e spezie di vaniglia, cuoio e noce moscata / *Fruity notes of blackberries, floral notes of carnation and spicy notes of vanilla and nutmeg*

Abbinamenti/pairing: carne arrosto, selvaggina e cioccolato/
roast beef, game meat and chocolate

In tempi antichi il luogo dove oggi sorge il borgo di Barbaresco era ricoperto da una foresta i Romani la denominarono "barbarica silva": da questa espressione deriva l'antico toponimo Barbaritium, evolutosi nell'attuale Barbaresco.

During Roman times, the hill where the village of Barbaresco now stands was intensely wooded, the Romans called this area 'barbarica silva', from this expression derives Barbaritium, which evolved into Barbaresco.

Barbaresco

CASCINA RABAGLIO di Rigo Salatin s.s.a.

Strada Rabajà n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

C A S C I N A
R A B A G L I O



Denominazione/denomination: Nebbiolo d'Alba Superiore D.O.C.

Zona di produzione/ production area:

Comune di Alba/ *municipality of Alba*

Vitigno/grape: 100% Nebbiolo

Vendemmia/harvest: inizio Ottobre / *beginning of October*

Affinamento/aging: legno-barrique / *wood*

Colore/color: rosso rubino / *ruby red color*

Sentori/Tasting notes:

Note fruttate di mirtillo, floreali di viola e speziate di nocciola tostata
e vaniglia / *Fruity notes of blueberry, floral notes of violet and spicy
notes of toasted hazelnut and vanilla*

Abbinamenti/pairing: "ravioli al plin", carne di vitello e cioccolato/
"ravioli al plin", beef and chocolate

A nonno Battista

....noi siamo

il profumo di terra

sui vestiti....

To grandfather Battista

....we are the smell of the ground on clothes....

Nebbiolo d'Alba Superiore

**CASCINA RABAGLIO
di Rigo Salatin s.s.a.**

Strada Rabaja n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

CASCINA RABAGLIO



Denominazione/denomination: Langhe D.O.C. Nebbiolo

Zona di produzione/ production area:

Comune di Treiso/ *municipality of Treiso*

Vitigno/grape: 100% Langhe Nebbiolo

Vendemmia/harvest: fine Settembre / *end of September*

Affinamento/aging: acciaio / *stainless steel*

Colore/color: rosso rubino brillante / *bright ruby red color* Sentori:

Sentori/Tasting notes:

Note fruttate di mirtillo e lampone, floreali di rosa e finali di liquirizia /

Fruity notes of blueberry and raspberry, floral notes of rose and final

liquorice

Abbinamenti/pairing: pizza , pasta, antipasti, carne, aperitivi / *pizza, pasta, meat, appetizers and aperitifs*

Fresco, pulito, secco

con un finale leggero di liquirizia

"Solo Nebbiolo"

Fresh, clean, dry, fine
with a light liquorice finish

"Only Nebbiolo"

Langhe Nebbiolo

CASCINA RABAGLIO di Rigo Salatin s.s.a.

Strada Rabajà n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

C A S C I N A
R A B A G L I O



Denominazione/denomination: Barbera d'Alba Superiore D.O.C.

Zona di produzione/ production area:

Comune di Alba/ *municipality of Alba*

Vitigno/grape: 100% Barbera

Vendemmia/harvest: inizio Ottobre / *beginning of October*

Affinamento/aging: legno-barrique / *wood*

Colore/color: rosso rubino intenso con riflessi violacei / *intense
ruby red with purple tinges*

Sentori/Tasting notes: :

Note fruttate di amarene e more e spezie di cannella / *Fruity
notes of black cherries, blackberries and spicy notes of cinnamon*

Abbinamenti/pairing: formaggio, affettati, carne di maiale e
cioccolato/ *cheese, cured meat, pork and chocolate*

La Barbera ti scalda

con il suo corpo di amarena

per oi colpirti con un'acidità dolce e suadente

che ricorda l'abbraccio di una mamma

*Barbera warms you with it's black cherry body
to hit you with an acidity sweet and mellow
which remembers a mother's hug*

Barbera d'Alba Superiore

**CASCINA RABAGLIO
di Rigo Salatin s.s.a.**

Strada Rabajà n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)

Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)

P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989

e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

C A S C I N A
R A B A G L I O



Denominazione/denomination: Barbera d'Alba D.O.C.

Zona di produzione/ production area:

Comune di Alba/ *municipality of Alba*

Vitigno/grape: 100% Barbera

Vendemmia/harvest: fine Settembre / *end of September*

Affinamento/aging: acciaio / *stainless steel*

Colore/color: rosso rubino intenso con riflessi violacei / *intense ruby red with purple tinges*

Sentori/Tasting notes: :

Note fruttate di confettura di frutti rossi e speziate di vaniglia /

Fruity notes of red fruit jam and spicy vanilla

Abbinamenti/pairing: fritto misto alla piemontese, formaggi, maiale(BBQ)/ *Piedmontese mixed fried , cheese, pork (BBQ)*

La Barbera è femmina!

**Dapprima è invitante, appagante,
parla di amarene dolci e croccanti,
poi arriva la sua forza
fatta di corpo e acidità
che ti obbliga a chiederne ancora!**

Barbera is female!

*It's immediately inviting, satisfying
talk about sweet and crunchy black cherries
Then his strength comes, made of body and acidity,
which tells you to ask for more!*

Barbera d'Alba

**CASCINA RABAGLIO
di Rigo Salatin s.s.a.**

Strada Rabaja n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

C A S C I N A
RABAGLIO



Denominazione/denomination: Dolcetto d'Alba D.O.C.

Zona di produzione/ production area:

Comune di Alba/ *municipality of Alba*

Vitigno/grape: 100% Dolcetto

Vendemmia/harvest: metà Settembre / *middle of September*

Affinamento/aging: acciaio / *stainless steel*

Colore/color: rosso rubino intenso con riflessi malva/ *intense ruby red with mauve highlights*

Sentori/Tasting notes:

Note fruttate di frutti rossi e floreali di viola / *Fruity notes of red fruits and floral notes of violet*

Abbinamenti/pairing: Il vino perfetto per tutti i piatti/ *the perfect wine for every food*

***Le dolci colline,
il sapore dolce di piccoli acini viola
un vino che ricorda dolci frutti rossi e
una freschezza che sa di storia,
di famiglia e di quotidianità***

The sweet hills,
the sweet taste of small purple grapes
a wine reminiscent of sweet red fruits and
a freshness that tells of history,
family and everyday life

Dolcetto d'Alba

**CASCINA RABAGLIO
di Rigo Salatin s.s.a.**

Strada Rabaja n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

C A S C I N A
RABAGLIO



Denominazione/denomination: Langhe D.O.C. Riesling

Zona di produzione/ production area:

Comune di Alba/ *municipality of Alba*

Vitigno/grape: 100% Riesling renano

Vendemmia/harvest: fine Agosto/ *end of August*

Affinamento/aging: acciaio / *stainless steel*

Colore/color: giallo paglierino con riflessi verdognoli / *straw yellow with greenish reflections*

Sentori/Tasting notes: : Note minerali, fruttate di cedro e mela verde, floreali di biancospino e camomilla e con l'affinamento un tocco delicato di idrocarburi / *Minerals notes, fruity notes of cedar, green apple, floral notes of hawthorn and chamomil*

Abbinamenti/pairing: piatti di pesce, sushi, formaggi freschi, verdure/ *fish dishes, sushi, fresh cheeses, vegetables*

Il "RiEsling"

**troneggia in uno spicchio di terra
dai ricordi indelebili
di fragoline di bosco e camomilla**

*The "RiEsling" it's located in a piece of land
have many memories of wild strawberries and chamomile*

*Riesling
Langhe*

**CASCINA RABAGLIO
di Rigo Salatin s.s.a.**

Strada Rabaja n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com

CASCINA RABAGLIO



Denominazione/denomination: Langhe D.O.C. Arneis

Zona di produzione/ production area:

Comune di Alba/ *municipality of Alba*

Vitigno/grape: 100% Langhe Arneis

Vendemmia/harvest: inizio Settembre / *beginning of September*

Affinamento/aging: acciaio / *stainless steel*

Colore/color: giallo paglierino / *straw yellow*

Sentori/Tasting notes:

Note fruttate di pesca e ananas, floreali di fiori d'acacia e finali di
miele / *Fruity notes of peach and pineapple, floral notes of acacia
flowers and honey finish*

Abbinamenti/pairing: pizza , antipasti, pesce, aperitivi / *pizza,
appetizers, fish, aperitifs*

Gli occhi dicono "oro"

Il naso dice "fiori di acacia"

La bocca dice "frutta fresca"

La mente intanto si perde in un lieve finale di miele

Eyes say "gold"

The nose says "acacia flowers"

The mouth says "fresh fruit"

In the meantime, the mind is lost in a light honey finish

Langhe Arneis

CASCINA RABAGLIO di Rigo Salatin s.s.a.

Strada Rabajà n.8, 12050 BARBARESCO, (CN)
Sede legale Via Beppe Fenoglio n.3, 12050 TREISO, (CN)
P.IVA - C.F. 03308360043

Rigo Filippo 338/8885031 - Rigo Daniela 339/7290334 - Salatin Andrea 338/4373989
e-mail info@cascinarabaglio.com - www.cascinarabaglio.com