

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 speziate 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 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