

2022

CATALOGO VINI



RAPALINO



Il frutto perfettamente sano e maturo è la condizione imprescindibile per ottenere un buon vino.

È già stato detto tante volte e noi lo ribadiamo: *il vino di qualità si fa in vigna.*

Curiamo la delicata parte della fermentazione con attenzione costante e infaticabile, ma una volta che la trasformazione da uva a vino è terminata, il nostro intervento si riduce parecchio. Se abbiamo fatto un buon lavoro in vigna e abbiamo curato bene la fermentazione, i profumi e le caratteristiche specifici dell'uva e di quell'annata sono diventati parte integrante di ciò che ritroveremo nel bicchiere.

L'affinamento in legno è un vero e proprio riposo per il vino: interveniamo raramente e con mano leggera, con approccio delicato e rispettoso, fino a quando il vino sarà pronto per essere messo in bottiglia.

pag 6
ALTA LANGA
1998

pag 8
METODO
CLASSICO
MOSCATO
ASTI DOCG
CIRCA 26

pag 10
ALTA LANGA
ROSÈ
INTENZIONE

pag 12
METODO
CLASSICO
ROSÈ NEBIÒ

pag 14
LANGHE DOC
FAVORITA

pag 16
LANGHE DOC
ARNEIS

pag 18
LANGHE DOC
ROSATO

pag 20
LANGHE DOC
CHARDONNAY

pag 22
DOLCETTO
D'ALBA

pag 24
BARBERA
D'ALBA
LAVAGNA

pag 26
NEBBIOLO
D'ALBA
LAVAGNA

pag 28
LANGHE DOC
PINOT NERO

pag 30
BARBERA
D'ALBA
SUPERIORE

pag 32
LANGHE DOC
NEBBIOLO
BRICCO
MACCHIA

pag 34
LANGHE
FREISA

pag 36
BARBARESCO
DOCG

pag 38
BARBARESCO
RISERVA
SELEZIONE
RAPALIN

pag 40
MOSCATO
D'ASTI DOCG
VIGNA CAMO

ALTA LANGA 1998

6

I VINI



VINIFICAZIONE

Vinificazioni in bianco separate per i due vini, in vasche d'acciaio a temperatura controllata, i mosti vengono assemblati prima della prima fermentazione; sosta 6 mesi su fecce fini in vasca d'acciaio con batonnage settimanale prima della seconda fermentazione in bottiglia.

NOTE DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino tenue, cristallino, bollicina fine e persistente; profumi di fiori bianchi e rosa, bergamotto, leggera crosta di pane. Ingresso fresco, pieno, rivela un'ottima struttura e riprende l'agrumato e la frutta a polpa bianca e verde, con finale lungo e pulito.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ideale per l'aperitivo, perfetto con crudité vegetali e di mare.

NOTA DI MARCO

È il nostro primo spumante, nato per celebrare i primi 20 anni della nostra azienda.

DENOMINAZIONE

Alta Langa
DOCG

COLORE E TIPO

Bianco; Metodo
Classico Extra
Brut

VITIGNO

Chardonnay
50% - Pinot
Nero 50%

ZONA DI PRODUZIONE

Neviglie, Camo

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-est

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50%

PERIODO VENDEMMIA

Agosto

AFFINAMENTO

In bottiglia sugli
lieviti per 36
mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

7



METODO CLASSICO MOSCATO ASTI DOCG CIRCA 26

I VINI

8



VINIFICAZIONE

Prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per mantenere i profumi; sosta 6 mesi sulle fecce fini in vasca d'acciaio con batonnage settimanale prima della messa in bottiglia per la seconda fermentazione.

NOTE DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino, cristallino nel bicchiere; floreale e complesso al naso, con bollicina fine, persistente ed elegante, stupisce per la sua freschezza e mineralità. Quadro aromatico di salvia, fiori di pesco e mela verde, vibrante e persistente alla degustazione, insieme alla pienezza della bollicina e che riprende, su di un finale lungo ed ampio, le note aromatiche caratteristiche del vitigno.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Si presta ad essere bevuto sia come aperitivo che accompagnato gli antipasti, canapés e finger food elaborati, foie gras, formaggi di montagna di media stagionatura.

NOTA DI MARCO

Questo vino è la scommessa di mio fratello Claudio; per me, l'ha già vinta.

DENOMINAZIONE

Moscato d'Asti
docg

COLORE E TIPO

Bianco; Metodo
Classico Brut

VITIGNO

Moscato

ZONA DI PRODUZIONE

Camo

ESPOSIZIONE

Sud

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50%

PERIODO VENDEMMIA

Agosto

AFFINAMENTO

In bottiglia
sugli lieviti per
36 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

RICONOSCIMENTI SPECIALI

Sorì Eroici

9



ALTA LANGA ROSÈ INTENZIONE

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco in vasche d'acciaio a temperatura controllata; sosta 6 mesi su fecce fini in vasca d'acciaio con batonnage settimanale prima della seconda fermentazione in bottiglia.

NOTE DEGUSTAZIONE

Rosa scarico molto tenue, al naso ricorda la rosa canina, il ribes e le erbe di campo. Il sorso è fresco, secco, pieno e lungo, con bollicina fine e persistente.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ideale come aperitivo più strutturato, meglio se accompagnando da charcuterie e formaggi semistagionati, paté.

NOTA DI MARCO

L'onore e il piacere di lavorare il Pinot Nero in purezza sotto la denominazione Alta Langa.

DENOMINAZIONE

Alta Langa
DOCG

COLORE E TIPO

Rosato; Metodo
Classico Extra
Brut

VITIGNO

Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Camo

ESPOSIZIONE

Sud

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50%

PERIODO VENDEMMIA

Agosto

AFFINAMENTO

In bottiglia
sugli lieviti per
36 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

ITALIA



METODO CLASSICO ROSÈ NEBIÒ

I VINI

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco in vasche d'acciaio a temperatura controllata; sosta 6 mesi su fecce fini in vasca d'acciaio con batonnage settimanale prima della seconda fermentazione in bottiglia.

NOTE DEGUSTAZIONE

Rosa scarico molto tenue, al naso presenta sentori di petali di rosa, mela rossa matura, liquerizia, erbe di campo; la beva è netta, fresca, ricorda la mandorla e la mela surmatura, con un finale molto lungo che tiene alta la freschezza fino alla fine.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Si sposa bene con salumi artigianali, antipasti elaborati e succulenti, risotti alla milanese o spaghetti rossi allo scoglio.

NOTA DI MARCO

Ho esercitato la mia migliore pazienza aspettando che questo vino fosse finalmente pronto alla sboccatura.

DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità

COLORE E TIPO

Rosato; Metodo Classico Extra Brut

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Alba

ESPOSIZIONE

Sud

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50%

PERIODO VENDEMMIA

Settembre

AFFINAMENTO

In bottiglia sugli lieviti per 55 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C



LANGHE DOC FAVORITA

VINIFICAZIONE

Vasche di acciaio a temperatura controllata tra 15 e 18 °C per un periodo di circa 10-12 giorni.

NOTE DEGUSTAZIONE

di colore giallo verdolino, cristallino, ha profumi erbacei e sorprendentemente minerali. Al gusto è di buona freschezza, sapidità, equilibrio e persistenza aromatica.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con piatti di pesce, zuppe e minestre

DENOMINAZIONE

Langhe DOC
Favorita

COLORE E TIPO

bianco; fermo

VITIGNO

Favorita

ZONA DI PRODUZIONE

Alba, Camo,
Neviglie

ESPOSIZIONE

Sud - Sud-est

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

PERIODO VENDEMMIA

Settembre

AFFINAMENTO

sosta 6 mesi
in vasche
d'acciaio sulle
fecce fini in
con batonnage
settimanale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

NOTA DI MARCO

La favorita è il primo vino bianco che ho vinificato. Forse per questo sono particolarmente affezionato alla Favorita, tipico bianco delle nostre colline, consumato quasi tutto localmente.



LANGHE DOC ARNEIS

VINIFICAZIONE

Vasche di acciaio a temperatura controllata tra 15 e 18 °C per un periodo di circa 10-12 giorni.

NOTE DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino limpido, presenta al naso note di pesca, violetta e iodio; alla beva è di buona intensità, complessità e persistenza.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con piatti a base di verdure e pietanze dalla preparazione delicata, come pesci al forno con patate, petto di pollo al limone e riso thai.

DENOMINAZIONE

Langhe DOC
Arneis

COLORE E TIPO

bianco; fermo

VITIGNO

Arneis

ZONA DI PRODUZIONE

Neviglie

ESPOSIZIONE

Sud-est

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50%

PERIODO VENDEMMIA

inizio settembre

AFFINAMENTO

sosta 6 mesi
in vasche
d'acciaio sulle
fecce fini in
con batonnage
settimanale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

NOTA DI MARCO

È il vino bianco più tipico e rappresentativo della nostra zona.



LANGHE DOC ROSATO

VINIFICAZIONE

L'uva rossa appena vendemmiata va direttamente in pressa: il mosto che scende naturalmente, viene utilizzato per produrre questo vino. La vinificazione prosegue poi in bianco in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

NOTE DEGUSTAZIONE

Di colore rosa tenue, il bouquet è piacevolmente fruttato e floreale; fresco e sapido al gusto, è bilanciato da una gradevole morbidezza

ABBINAMENTI SUGGERITI

Vino molto versatile, si presta come aperitivo fino a piatti di pesce crudo, cucinati in bianco o con pomodoro, frittture, crostacei e formaggi di media stagionatura.

NOTA DI MARCO

Questo vino è frutto di una collaborazione con tre amici: Vincenzo, Dino e Roberto, dai quali prende il nome il vino. Una bella sfida di equilibrio.

DENOMINAZIONE

Langhe DOC
Rosato

COLORE E TIPO

rosato; fermo

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Alba

ESPOSIZIONE

Sud-est

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50%

PERIODO VENDEMMIA

settembre

AFFINAMENTO

sosta 6 mesi
su fecce fini in
vasca d'acciaio
con batonnage
settimanale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



LANGHE DOC CHARDONNAY

VINIFICAZIONE

Vasche di acciaio a temperatura controllata tra 15 e 18 °C per un periodo di circa 10-12 giorni.

NOTE DEGUSTAZIONE

Di colore giallo dorato, presenta al naso eleganti note di nocciola e di vaniglia; la beva è di grande intensità, complessità e persistenza. Vino di struttura e longevità.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con piatti a base di funghi e tartufi.

DENOMINAZIONE

Langhe DOC
Chardonnay

COLORE E TIPO

bianco; fermo

VITIGNO

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Alba, Neviglie

ESPOSIZIONE

Sud-ovest

GRADAZIONE ALCOLICA

14,50%

PERIODO VENDEMMIA

Settembre

AFFINAMENTO

Sosta 12 mesi
sulle fecce
fini in botte di
rovere da 10
HL e tonneaux
da 5 HL con
batonnage
settimanale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

NOTA DI MARCO

*io penso a questo vino come a un rosso
travestito da bianco... vi ritrovo tutta la
struttura e la complessità della Langa.*



DOLCETTO D'ALBA DOC

VINIFICAZIONE

Macerazione breve per salvaguardare la freschezza e il frutto; fermentazione alcolica di circa 10 giorni ad una temperatura massima di 28 °C.

NOTE DEGUSTAZIONE

Di colore rosso porpora con riflessi violacei, ha un profumo piacevolmentne vinoso e sapido; al palato si presenta di buona freschezza, sapidità, equilibrio e persistenza aromatica.

ABBINAMENTI SUGGERITI

tipico vino da tavola, ottimo a tutto pasto, con gusti semplici e saporiti tipici della tradizione langarola.

DENOMINAZIONE

Dolcetto d'Alba
DOC

COLORE E TIPO

rosso; fermo

VITIGNO

Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE

Neviglie

ESPOSIZIONE

Sud-est

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00%

PERIODO VENDEMMIA

Settembre

AFFINAMENTO

solo acciaio in
attesa dell'im-
bottigliamento
in primavera
dell'anno
successivo alla
vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

NOTA DI MARCO

*È il vino che è sempre stato presente sulla
tavola di famiglia, dacché ricordo.*



BARBERA D'ALBA DOC LAVAGNA

VINIFICAZIONE

Macerazione breve per salvaguardare la freschezza e il frutto; fermentazione alcolica di circa 10 giorni ad una temperatura massima di 28 °C.

NOTE DEGUSTAZIONE

Rosso rubino, naso dolce di ciliegia e marasca; fresco e leggermente speziato all'assaggio, di grande fragranza e beva.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottima con preparazioni a base di pesce sottosale.

DENOMINAZIONE

Barbera d'Alba
DOC

COLORE E TIPO

rosso; fermo

VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Neviglie

ESPOSIZIONE

Sud-est

GRADAZIONE ALCOLICA

14,00%

PERIODO VENDEMMIA

metà settembre

AFFINAMENTO

otto mesi in
botte da 25 HI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



NOTA DI MARCO

Questa Barbera è il mio vino quotidiano.

NEBBIOLO D'ALBA DOC LAVAGNA

VINIFICAZIONE

Macerazione breve per salvaguardare la freschezza e il frutto; fermentazione alcolica di circa 10 giorni ad una temperatura massima di 28 °C.

NOTE DEGUSTAZIONE

Rosso granato, naso fruttato e fresco, al sapore ricorda piccoli frutti rossi, invitante grazie alla sua freschezza.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con grigliate di carne e pesce.

DENOMINAZIONE

Nebbiolo d'Alba
DOC

COLORE E TIPO

rosso; fermo

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Neviglie

ESPOSIZIONE

Sud-est

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

PERIODO VENDEMMIA

fine settembre

AFFINAMENTO

otto mesi in
botte da 25 Hl

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



LANGHE DOC PINOT NERO

VINIFICAZIONE

Vasche d'acciaio a temperatura controllata max 28 °C, fermentazione con macerazione di circa 10 gg.

NOTE DEGUSTAZIONE

Rosso granato con sfumature che ricordano il melograno, naso di piccoli frutti rossi, vaniglia, pepe e rosa canina; di piacevole persistenza.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con piatti di pesce a carne rossa.

DENOMINAZIONE

Langhe DOC
Pinot Nero

COLORE E TIPO

rosso; fermo

VITIGNO

Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Camo, Neviglie

ESPOSIZIONE

Sud-est

GRADAZIONE ALCOLICA

14,00%

PERIODO VENDEMMIA

metà settembre

AFFINAMENTO

24 mesi in
tonneaux da
5 HI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

NOTA DI MARCO

La sfida dell'eleganza in terra di potenza.



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

VINIFICAZIONE

Vasche d'acciaio a temperatura controllata max 28 °C, fermentazione con macerazione che varia a seconda delle annate tra i 15 e i 20 gg.

NOTE DEGUSTAZIONE

Rosso rubino, frutti rossi pieni e maturi al naso, con note speziate, che si ripresentano al palato, sostenuti da freschezza varietale e pienezza e potenza gustativa. Finale molto lungo, si può lasciare invecchiare per lacuni anni.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con piatti a base di cacciagione e carni bollite.

DENOMINAZIONE

Barbera d'Alba
doc

COLORE E TIPO

rosso; fermo

VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Neviglie, Trezzo
Tinella

ESPOSIZIONE

Sud-est

GRADAZIONE ALCOLICA

16,00%

PERIODO VENDEMMIA

fine settembre

AFFINAMENTO

24 mesi in
tonneaux da
5 HI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

NOTA DI MARCO

È una soddisfazione lavorare con un vino così generoso e potente.



LANGHE DOC NEBBIOLO BRICCO MACCHIA

VINIFICAZIONE

Vasche d'acciaio a temperatura controllata max 28 °C, fermentazione con macerazione che varia a seconda delle annate tra i 15 e i 20 gg.

NOTE DEGUSTAZIONE

Rosso granato, dal naso esplosivo ed elegante, ricorda la viola e colpisce per la sua spiccata mineralità, oltre ad una freschezza ed una pienezza ben bilanciate.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con preparazioni a base di carni rosse e pietanze a lunga cottura.

DENOMINAZIONE

Nebbiolo d'Alba
DOC

COLORE E TIPO

rosso; fermo

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Neviglie

ESPOSIZIONE

Sud-est

GRADAZIONE ALCOLICA

14,50%

PERIODO VENDEMMIA

fine settembre

AFFINAMENTO

24 mesi in
tonneaux da
5 HI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

NOTA DI MARCO

Un vigneto ripido e ad altitudini importanti... una soddisfazione vinificare queste uve.



LANGHE DOC FREISA

VINIFICAZIONE

Vasche d'acciaio a temperatura controllata max 28 °C, fermentazione con macerazione che varia a seconda delle annate tra i 15 e i 20 gg.

NOTE DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con note di spezie caratteristiche della varietà, che sfumano in piacevole freschezza e mineralità; è un vino complesso e di grande longevità.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con cacciagione, arrosti e brasati.

DENOMINAZIONE

Langhe DOC
Freisa

COLORE E TIPO

rosso; fermo

VITIGNO

Freisa

ZONA DI PRODUZIONE

Neviglie

ESPOSIZIONE

Sud-est

GRADAZIONE ALCOLICA

15,00%

PERIODO VENDEMMIA

Inizio ottobre

AFFINAMENTO

24 mesi in
tonneaux da
5 HI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

NOTA DI MARCO

Forse tra tutti i vini che produciamo, è il più rappresentativo della nostra cantina: unisce con filo diretto la generazione del nonno alla nostra.



BARBARESCO DOCG

VINIFICAZIONE

Vasche d'acciaio a temperatura controllata max 28 °C, fermentazione con macerazione che varia a seconda delle annate tra i 15 e i 20 gg

NOTE DEGUSTAZIONE

Rosso granato, complesso ed elegante, richiama la viola e la liquirizia, alla beva è fresco ed equilibrato nella potenza caratteristica di questo vino

ABBINAMENTI SUGGERITI

ottimo con i tipici tajarin al ragù o il coniglio al civet

DENOMINAZIONE

Barbaresco
DOCG

COLORE E TIPO

rosso; fermo

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti Ferrere
e Giacone,
Treiso

ESPOSIZIONE

Sud-ovest

GRADAZIONE ALCOLICA

14,50%

PERIODO VENDEMMIA

Tra fine
settembre e
metà ottobre

AFFINAMENTO

Tonneaux 5 HI
e una parte in
botte grande
da 25 HI per 24
mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

NOTA DI MARCO

*Il terreno argilloso-calcareo dei vigneti ci
regala un vino longevo e complesso*



BARBARESCO DOCG RISERVA SELEZIONE RAPALIN

VINIFICAZIONE

Vasche d'acciaio a temperatura controllata max 28 °C, fermentazione con macerazione che varia a seconda delle annate tra i 15 e i 20 gg.

NOTE DEGUSTAZIONE

Rosso granato, vino che denota subito grande complessità ed evidenza note balsamiche, speziate e minerali; la beva è di equilibrio, intensità e persistenza.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Richiede piatti succulenti come stufati e cotture lente.

DENOMINAZIONE

Barbaresco
DOCG

COLORE E TIPO

rosso; fermo

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto
Giacone, Treiso

ESPOSIZIONE

Sud

GRADAZIONE ALCOLICA

15,00%

PERIODO VENDEMMIA

Tra fine
settembre e
metà ottobre

AFFINAMENTO

tre anni in botte
grande da 25 HI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

NOTA DI MARCO

*Questo è un vino speciale, che viene
prodotto soltanto nelle annate migliori.*



MOSCATO D'ASTI DOCG VIGNA CAMO

VINIFICAZIONE

Vasche d'acciaio a temperatura controllata; vinificazione tipica del moscato d'Asti.

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore dorato brillante, al naso presenta aromi di frutta bianca, salvia, canditi; il sorso conferma gli aromi aggiungendo nocciola tostata e e pesca, lasciando la bocca fresca e pronta al sorso successivo.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con la tipica torta di nocciole e paste secche, molto interessante con i formaggi erborinati.

DENOMINAZIONE

Moscato d'Asti
docg

COLORE E TIPO

bianco;
aromatico;
frizzante

VITIGNO

Moscato

ZONA DI PRODUZIONE

Camo

ESPOSIZIONE

Sud

GRADAZIONE ALCOLICA

5,50%

PERIODO VENDEMMIA

Inizio settembre

AFFINAMENTO

due mesi in
vasche d'acciaio
refrigerate

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

RICONOSCIMENTI SPECIALI

Sorì Eroici



NOTA DI MARCO

*Il vino a cui sono più vicino...
sentimentalmente e geograficamente.*

Le Langhe sanno offrire vini molto diversi tra di loro, che possono essere sia freschi e beverini che di grande struttura e complessità.

Certi vitigni inoltre sono molto sensibili all'andamento climatico: sarà quindi possibile scoprire un ampio ventaglio di sensazioni e richiami aromatici, diversi a ogni annata.

Noi lavoriamo per far sì che tutte le caratteristiche specifiche siano ben trasferite dall'uva al bicchiere, e ci auguriamo che in questo processo il "nostro modo" di fare il vino possa essere riconoscibile. I nostri vini non cercano di piacere a tutti, ma chiedono di raccontare la loro storia, in modo diretto e senza fronzoli, a chi deciderà di trovare il tempo e l'attenzione per ascoltarla.

Marco Rapalino





2022 CATALOGO VINI

WWW.RAPALINO.COM

Azienda Agricola RAPALINO F.LLI

Località Ronconuovo 17 • 12050 Neviglie (CN)

+39 0173 630 227 • info@rapalino.com