

Il vino si tinge di luna. Ogni giorno che passa.



NADA FIORENZO



BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Elegante e dal bel color rosso granato brillante, ha profumi floreali intensi e fragranti. È piacevole in bocca, appagante e versatile negli abbinamenti. Ideale con timballi, pasta con sughi di carne, spezzatini, arrostiti delicati, formaggi a pasta dura.
In Langa: "Arrosto di maiale al latte".

Elegant and attractively garnet red in colour with intense, fragrant floral aromas.

Pleasant on the palate and versatile at the table, the ideal accompaniment for timbales, pasta with meat sauces, meat stews, roast meats and hard cheeses.

Local match: "Arrosto di maiale al latte"

Pork roast in milk.

VITIGNO Nebbiolo
(Lampia e Michet)

AREA Rombone e Manzola
del comune di Treiso, Piemonte

TERRENO Calcareao argilloso e calcareao argilloso con affioramenti di strati sabbiosi

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE MEDIA 230-260 m slm

AFFINAMENTO 24 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

GRAPE VARIETY Nebbiolo
(Lampia and Michet)

AREA Rombone and Manzola in the
commune of Treiso, Piedmont

SOIL Calcareous-clayey and calcareous-clayey with sandy outcrops

ASPECT Southwest

AVERAGE ALTITUDE 230-260m/750-850ftasl

AGEING 24 months in oak barrels,
6 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 18°C/64°F