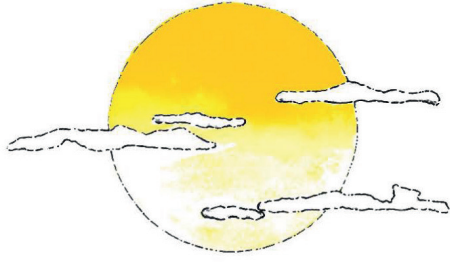


*Il vino si tinge di luna. Ogni giorno che passa.*



**NADA FIORENZO**



## LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## NEBBIOLO

Ottenuto dalla scelta vendemmiale dei filari più freschi e dei vigneti più giovani, diventa l'espressione più pura del Nebbiolo in gioventù. Ha color rosso granato vivo ed è intenso al profumo con sentori di viola. Sapido e fresco al sapore è ottimo per pasta al sugo, frittare, carni alla griglia. In Langa: "Fritto misto alla piemontese".

*Made with grapes from the freshest vine rows at harvest time and the youngest vineyards, a youthful Nebbiolo in its purest form. Bright gamet red in colour with intense aromas, redolent of violets. Sapid and fresh on the palate, excellent with pasta, mixed fries and grilled meats. Local match: "Fritto misto alla piemontese" Grand mixed savoury and sweet fry.*

**VITIGNO** Nebbiolo  
(Lampia e Michet)

**AREA** Rombone e Manzola  
del comune di Treiso, Piemonte

**TERRENO** Calcereo argilloso/ calcereo-argilloso con affioramenti di strati sabbiosi

**ESPOSIZIONE** Sud-ovest

**ALTITUDINE MEDIA** 230-260 m slm

**AFFINAMENTO** 12 mesi in botti di rovere,  
6 mesi in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18° C

**GRAPE VARIETY** Nebbiolo  
(Lampia and Michet)

**AREA** Rombone and Manzola  
in the commune of Treiso, Piedmont

**SOIL** Calcareous-clayey/calcareous-clayey  
with sandy outcrops

**ASPECT** Southwest

**AVERAGE ALTITUDE** 230-260m / 750-850ftasl

**AGEING** 12 months in oak barrels,  
6 months in the bottle

**SERVING TEMPERATURE** 16-18°C / 61-64°F