ACQUISTATO IL .....

"Cichin" Barbaresco DOCG Riserva Rombone 2018 2018

Grande eleganza e intensità



La Vigna

Terreno marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina

Esposizione Sud

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 20 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vendemmia viene effettuata attendendo una leggera surmaturazione dell'uva circa la terza decade del mese d'ottobre. L'uva viene raccolta a mano e dopo una prima cernita viene posta in cassette forate. L'uva viene diraspata, pigiata delicatamente ed il mosto viene posto nelle vasche di fermentazione. La macerazione viene condotta a temperature controllate. La vinificazione avviene interamente in acciaio inox con l'ausilio di frequenti follature e rimontaggi. La macerazione viene condotta per circa 12-15 giorni, segue la pressatura molto soffice ed il vino viene posto in vasche d'acciaio per terminare la fermentazione alcolica ed effettuare la fermentazione malo lattica. Il vino viene poi travasato in botti grandi di rovere per un affinamento di 34-36 mesi. Dopo questo periodo il vino viene imbottigliato nei mesi estivi senza alcun trattamento di filtrazione. Una volta imbottigliato il vino effettua un affinamento in vetro di almeno 14-16 mesi prima di essere commercializzato.

Sensazioni Colore: Rosso carminio, molto intenso e con tonalità che tendono al rosso granato con l'invecchiamento. Profumo: Ampio

suadente e piacevole. Lo caratterizzano note floreali di rosa, dì erbe officinali ed accenni di frutta sotto spirito. Completano il quadro olfattivo le note speziate tipiche del vitigno Nebbiolo. Gusto: Pieno, caldo e suadente, dai tannini abbondanti, fini e dolci. Elegante e molto persistente. Fine bocca lungo ed secco tipico del vitigno nebbiolo

Il Barbaresco DOCG Rombone Riserva Cichin di Ada Nada è un vino di grande eleganza e intensità. Nasce sulle colline di Treiso, una delle aree più vocate delle Langhe per la coltivazione del Nebbiolo. Questo vino proviene dalla sottozona Rombone, famosa per i suoi terreni di marna bianca calcarea di origine marina. Questa composizione del suolo, unita all'esposizione a Sud a un'altitudine tra i 200 e i 350 metri sul livello del mare creano condizioni ideali per una maturazione ottimale delle uve, garantendo vini di struttura e grande longevità. Il Nebbiolo, unico protagonista di questo Barbaresco Riserva, beneficia di queste caratteristiche pedoclimatiche, esprimendo nel bicchiere tutta la ricchezza aromatica e la complessità del terroir. Il Cichin rappresenta al meglio la filosofia della famiglia Nada, che si dedica con passione e rispetto alla tradizione enologica del territorio. La vendemmia viene effettuata manualmente verso la fine di ottobre, aspettando una leggera surmaturazione delle uve per massimizzare concentrazione e struttura. Dopo una prima selezione, i grappoli vengono diraspati e pigiati delicatamente, e il mosto viene posto in vasche d'acciaio inox per la fermentazione. La macerazione, a temperatura controllata, dura circa 12-15 giorni, durante i quali si effettuano frequenti follature e rimontaggi per favorire l'estrazione delle componenti aromatiche e dei tannini. Una volta conclusa la fermentazione alcolica, il vino subisce la fermentazione malolattica e viene travasato in grandi botti di rovere per un lungo affinamento di 34-36 mesi. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione, seguito da un ulteriore riposo in bottiglia di almeno 14-16 mesi prima della commercializzazione. Nel calice si presenta di un colore rosso carminio intenso, che evolve verso sfumature granato con il passare degli anni. Al naso, il bouquet è ampio e affascinante, con note di rosa, erbe officinali e frutta sotto spirito, arricchite da sentori speziati tipici del Nebbiolo. In bocca offre una struttura piena e avvolgente, con tannini abbondanti ma maturi e raffinati. Il finale è lungo, elegante e secco, lascia una persistenza gustativa di grande fascino. Grazie alla sua struttura e al lungo affinamento, Cichin ha un eccellente potenziale di invecchiamento. Può, infatti, evolvere in bottiglia per oltre 15-20 anni, sviluppando sfumature più complesse e raffinate.

L'azienda vinicola Ada Nada è situata nel cuore delle Langhe, a Treiso. Fondata nel 1919 da Carlo Nada a Rombone, nel comune di Barbaresco, l'azienda ha attraversato diverse generazioni, ciascuna delle quali ha contribuito ad arricchire e far crescere questa bella realtà familiare. Con la terza generazione, guidata dall'enologo Gian Carlo Nada e sua moglie Ada, l'azienda ha vissuto un'importante fase di espansione e modernizzazione, consolidando il suo nome nel panorama enologico italiano e internazionale. Oggi, dopo la prematura scomparsa di Gian Carlo nel 2012, Elvio, insieme alla moglie Anna Lisa e supportato dall'enologo Ivon Picollo, continua a portare avanti la missione della famiglia Nada, producendo vini che rispecchiano la bellezza e la complessità del territorio delle Langhe. La tenuta si estende su 9 ettari di vigneti, situati a 300 metri di altitudine, con esposizione a Sud-Ovest. Ci troviamo nelle prestigiose sottozone di Valeirano e Rombone, aree iconiche per la produzione di Barbaresco. La maggior parte delle vigne ha un'età media di circa 40 anni. Solo di recente sono stati introdotti anche vitigni internazionali

come il Sauvignon e il Merlot, che arricchiscono l'offerta dell'azienda senza intaccare l'identità tipicamente piemontese. I vitigni tradizionali coltivati qui includono il Nebbiolo, protagonista indiscusso della denominazione Barbaresco, oltre al Barbera. La vendemmia è effettuata rigorosamente a mano. Ogni vigneto viene monitorato attentamente per raccogliere solo i grappoli migliori, selezionati in base a parametri specifici che garantiscono la massima espressione del terroir. In cantina, l'approccio di Ada Nada è incentrato sul rispetto per le uve e sulla valorizzazione del lavoro svolto in vigna. La cantina, ospitata in una cascina settecentesca, è dotata di botti di rovere da 3000 litri per l'affinamento del Barbaresco e barrique per i vini come il Barbera Superiore e il Langhe Rosso. La produzione totale di circa 50.000 bottiglie, di cui la metà è riservata al Barbaresco, fiore all'occhiello dell'azienda.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821