ACQUISTATO IL .....

"Elisa" Barbaresco DOCG Rombone 2020 2020



Eleganza e complessità

Eleganza e complessità. Questi termini, meglio di ogni altro, descrivono pienamente questo Barbaresco DOCG Elisa, proposto da Ada Nada. Nasce da uve coltivate dalla famiglia nella sottozona Rombone del comune di Treiso. Marne bianche calcaree, con leggere venature argillose. Un suolo antico di chiara origine marina. Una composizione che favorisce la produzione di vini di grande struttura, finezza e ampio potenziale di invecchiamento. L'Elisa di Ada Nada si distingue per il perfetto equilibrio tra tradizione e modernità. La vendemmia avviene a mano, nella seconda o terza settimana di ottobre, quando i grappoli hanno raggiunto la maturazione ideale. L'uva, raccolta in cassette forate, in cantina viene pigiata delicatamente e diraspata, per poi essere posta in vasche di acciaio inox dove avviene la fermentazione. La macerazione, con frequenti follature e condotta a temperatura controllata, dura circa 10 giorni, seguita da una pressatura soffice che preserva l'integrità degli aromi e dei tannini. Il vino completa la fermentazione malolattica in acciaio, e viene poi trasferito in grandi botti di rovere per un affinamento di 18-20 mesi. L'imbottigliamento, come d'abitudine per l'azienda, senza filtrazione, è seguito da un ulteriore riposo in bottiglia di almeno 6-8 mesi per permettere al vino di raggiungere l'armonia perfetta. Nel calice Elisa si presenta di un colore rosso carminio intenso, che evolve verso il granato con l'invecchiamento. Al naso rivela un bouquet ampio e avvolgente, con note di spezie dolci, frutta matura e lievi accenni floreali. In bocca è elegante e succoso, con tannini morbidi e setosi che regalano una sensazione di grande armonia. La persistenza è lunga e raffinata, con un finale che lascia una piacevole impronta di sapidità e freschezza. I suoi abbinamenti ideali includono preparazioni di carne rossa, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati, in particolare quelli piemontesi come il Castelmagno e il Bra duro. Da provare anche con piatti della cucina tradizionale del Piemonte, dai brasati agli agnolotti al sugo di carne.

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

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% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	la vendemmia ha inizio la seconda o la terza decade del mese di ottobre. L'uva raccolta a mano in cassette forate viene pigiata, privata dei raspi e posta nelle vasche di fermentazione. La vinificazione avviene interamente in acciaio inox con frequenti follature. La macerazione viene condotta per circa 10 giorni a temperatura controllata. Segue una pressatura molto soffi ce al termine della quale il vino viene posto in vasche d'acciaio per concludere la fermentazione alcolica ed effettuare la fermentazione malolattica. Il vino viene poi travasato in botti grandi di rovere per un affinamento di 18-20 mesi. Una volta imbottigliato (senza alcun trattamento di filtrazione) il vino effettua un affinamento in vetro di almeno 6-8 mesi prima di essere commercializzato.
Sensazioni	Colore: rosso carminio molto intenso tendente al granato. Profumo: ampio e di estrema piacevolezza con riconoscimenti di spezie e frutta matura. Gusto: elegante e succoso con tannini dolci e suadenti.

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