



ACQUISTATO IL

Barbaresco DOCG Valeirano 2020

2020

Dalla pregiata sottozona di Treiso Valeirano



Svinando

La Vigna

Terreno marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina

Esposizione Sud Ovest

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 nella seconda o 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, condotta per circa 10-12 giorni a temperatura controllata, segue una pressatura in acciaio inox non molto soffice. Il vino viene quindi posto in vasche d'acciaio per terminare la fermentazione alcolica ed effettuare la fermentazione malolattica. Si procede successivamente all'affinamento della durata di c.a. 18-20 mesi. Una volta imbottigliato (senza alcun trattamento di filtrazione) il vino viene lasciato riposare nel vetro per almeno 6-8 mesi prima di essere commercializzato.

Sensazioni

Colore: rosso carminio di buona intensità con sfumature carminio che tendono al granato con l'vecchiamento. Profumo: ampio e suadente con note floreali e fruttate che ben si integrano con i sentori balsamici dovuti alla sosta in legno. Gusto: di buona freschezza e sapidità con tannini eleganti e non invadenti. Fine: di lunga e nobile persistenza come il Sauvignon e il Merlot, che arricchiscono l'offerta dell'azienda

Dalle colline di Treiso, dove il Nebbiolo si esprime con raffinatezza e complessità, arriva questo Barbaresco DOCG Valeirano di Ada Nada. La sottozona di Valeirano, una delle aree più rinomate del comune di Treiso, è nota per le sue marne bianche calcaree di origine marina, con una leggera componente argillosa. La particolarità di questo suolo conferisce al vino una mineralità e una finezza uniche, mentre l'esposizione a sud-ovest, a un'altitudine compresa tra i 200 e i 350 metri, permette una maturazione ideale del Nebbiolo, con ottima esposizione alla luce solare ma anche un'adeguata ventilazione. Il Barbaresco Valeirano di Ada Nada ne è un bel esempio, incarnando il perfetto equilibrio tra forza e finezza. Il processo di vinificazione è pensato per preservare l'integrità e la tipicità delle uve. La vendemmia inizia nella seconda o terza decade di ottobre, quando i grappoli hanno raggiunto la piena maturazione. L'uva, raccolta a mano in cassette forate, viene pigiata e diraspatata, quindi posta in vasche di acciaio inox dove avviene la fermentazione, con frequenti follature per favorire l'estrazione dei composti aromatici e dei tannini. La macerazione si svolge a temperatura controllata per circa 10-12 giorni, seguita da una pressatura soffice. Il vino prosegue la fermentazione malolattica in acciaio e viene poi affinato in grandi botti di rovere e in carati più piccoli per 18-20 mesi. L'imbottigliamento, senza filtrazione, è seguito da un riposo in vetro di 6-8 mesi. Valeirano si presenta con un colore rosso carminio intenso, che con il tempo evolve verso sfumature granato. Al naso il bouquet è ampio e seducente, con note di viole, ciliegie e frutti di bosco che si fondono con delicati sentori balsamici e speziati, derivati dalla maturazione in legno. In bocca si distingue per freschezza e sapidità, con tannini eleganti e vellutati che garantiscono una lunga persistenza. Ottimo fin da subito, questo Barbaresco ha un grande potenziale di invecchiamento. Se ben conservato può evolvere per 10-15 anni, regalando anno dopo anno sfumature più mature e profonde. Gli abbinamenti ideali sono quelli classici, a partire da piatti a base di carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Per gli amanti degli abbinamenti territoriali, da provare quello con il Castelmagno.

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 prematuro scomparsa di Gian Carlo nel 2012, Elvio, insieme alla moglie Anna Lisa e supportato dall'enologo non piccolo, 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 sottozona 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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821