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

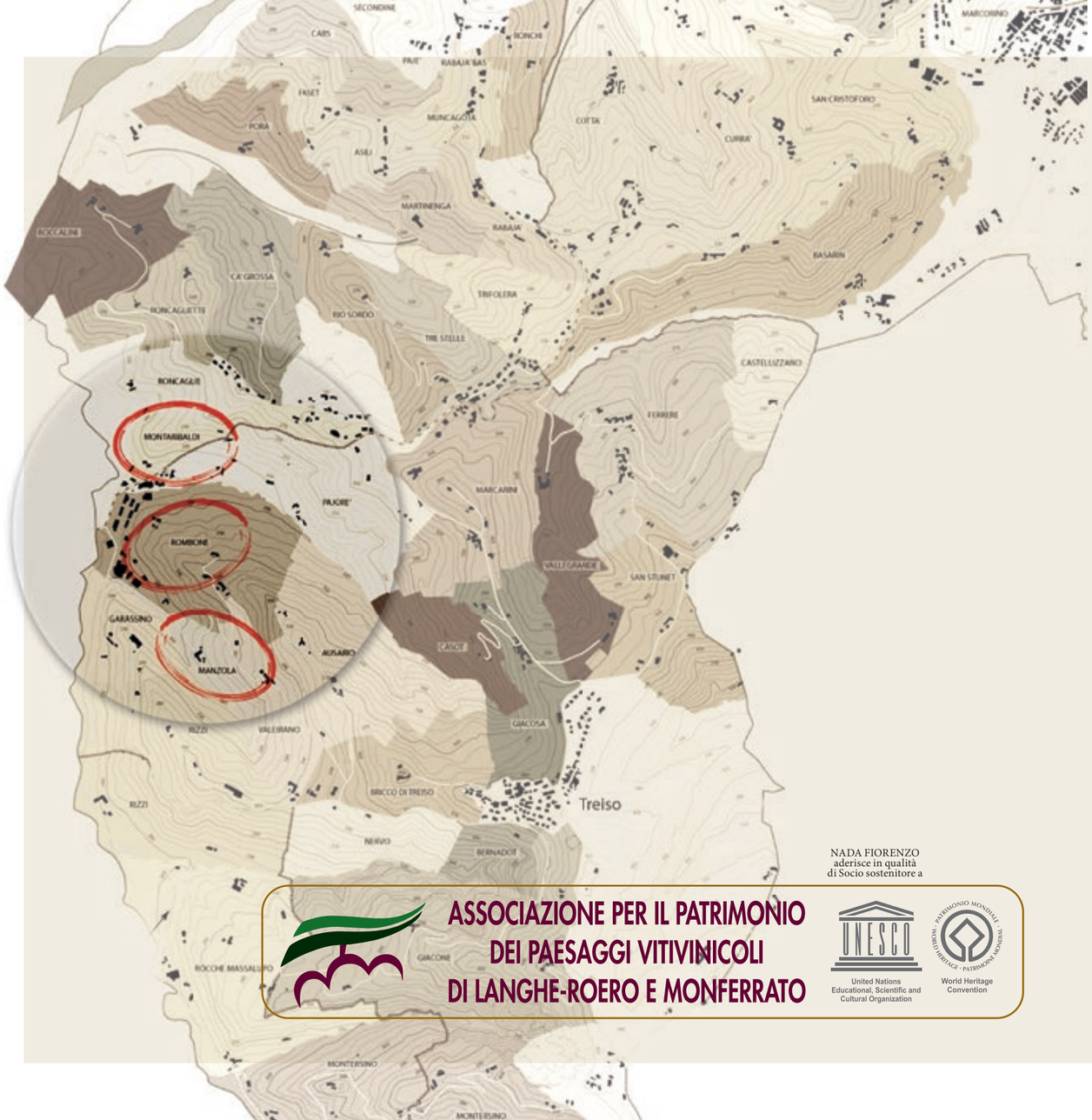
NADA FIORENZO

TRADIZIONE
EVOLUZIONE
CONTEMPORANEITÀ

Nada Fiorenzo significa Famiglia, Territorio, Vite e Vino. Una storia nel cuore del Barbaresco che continua l'opera iniziata nel secolo scorso: **produrre vini di alta qualità.**

TRADITION, EVOLUTION, CONTEMPORANEITY

Nada Fiorenzo stands for Family, Terroir, Vines and Wine. In the heart of the Barbaresco zone, the Nada family carry on an activity that began in the course of the last century: ***the production of fine wines****.*



NADA FIORENZO
aderisce in qualità
di Socio sostenitore a

ASSOCIAZIONE PER IL PATRIMONIO DEI PAESAGGI VITIVINICOLI DI LANGHE-ROERO E MONFERRATO

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

World Heritage Convention

Zona di produzione del Barbaresco docg
Barbaresco docg production zone

L'UNICITÀ DEL TERRITORIO

Siamo in Langa (Piemonte), terra di grandi Vini e del Tartufo bianco d'Alba, sulle colline dove nasce il **Barbaresco**.
Sono dorsi erti dove il Nebbiolo, la Barbera e il Dolcetto hanno radici lontane e rendono vivo il ricordo di contadini saggi: Donne e Uomini che hanno fatto giungere fino a noi questo storico sito, oggi **Patrimonio Mondiale dell'Umanità - UNESCO WORLD HERITAGE SITE**.
I nostri vigneti di Rombone e Manzola si trovano nel comune di Treiso, quelli di Montaribaldi nel comune di Barbaresco; piccoli fazzoletti di terra dove le viti cercano il sole nello scorrere lento delle stagioni.

THE UNIQUENESS OF THE TERROIR

The family live and work in the Langa hills in the northwest Italian region of Piedmont, famous for its great wines and white Alba truffles. This is where Barbaresco is born.
Deeply rooted in these steep hillsides, the Nebbiolo, Barbera and Dolcetto wines keep alive in the memory the wisdom of local farming folk. Of the women and men who have handed down this legacy, today a Unesco World Heritage Site.
Our Rombone and Manzola vineyards are situated in the commune of Treiso, our Montaribaldi vineyards in that of Barbaresco: small plots of land where, as the seasons pass slowly by, the vines reach out to the sunlight.

UNA STORIA D'AMORE

Quella di Nada Fiorenzo è una grande storia d'amore tra una famiglia coraggiosa e un fazzoletto di terra meravigliosamente vocato: il **Rombone.** Inizia alla fine degli anni '50, quando Fiorenzo eredita dal padre una parte delle vigne di famiglia destinate alla vendita dell'uva.
Cambia corso e diventa magnifica avventura nel 1982 ad opera del figlio Bruno che inizia a vinificare le uve del padre con un solo obiettivo: la qualità.

Una scelta forte, una felice intuizione nata dalla fiducia profonda nella terra di Rombone. Nascono così, oltre ai Langhe Nebbiolo, Barbaresco, Dolcetto e Barbera d'Alba, il **Seifile** e il **Barbaresco Rombone**, due classici che brillano tra le grandi creazioni vinicole del nostro tempo. Dal successivo ampliamento di quel piccolo fazzoletto di terra, nascono prima il **Barbaresco Manzola** e più recentemente il **Barbaresco Montaribaldi.**

A LOVE STORY

The story of Nada Fiorenzo is a great love story between a courageous family and a plot of land in a fantastic location: the Rombone vineyard. It began in the late 1950s when Fiorenzo inherited from his father a portion of the family vineyards whose grapes he used to sell. The story turned into a magnificent adventure in 1982, when Fiorenzo's son Bruno began making wine from his father's grapes with only one aim in mind: quality. It was a bold choice but a fortunate one, based on total confidence in the soil of the Rombone vineyard. It was thus that not only Langhe Nebbiolos, Barbarescos, Dolcettos and Barbera d'Albas, but also Seifile and Barbaresco Rombone came into being, the latter two classics that stand out among the great creations of contemporary winemaking. Bruno subsequently enlarged the small vineyard, and first Barbaresco Manzola, then, more recently, Barbaresco Montaribaldi were born.

I VINI

La **Vite** e la **Terra** di ogni singolo vigneto sono i protagonisti.
Il **Vino,** la loro espressione più pura: profumi e sapori autentici, diversi di vigna in vigna e di vendemmia in vendemmia.
Alla famiglia Nada l'onore di farli nascere in vigna, nel rispetto della natura, e di seguirli in cantina secondo la tradizione di Langa con qualche "licenza poetica".

THE WINES

The Vine and the Soil are the protagonists in each single vineyard. And Wine is their purest expression: authentic aromas and flavours that change from vineyard to vineyard, from one grape harvest to the next.
The Nada family has the honour of bringing them to life with respect for nature, nurturing them in the cellar according to true Langa tradition - with the occasional "poetic licence" here and there.

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dolcetto caratteristico, espressione di gioventù. Il suo color rosso rubino vivo è molto bello da vedersi; il profumo è fragrante, il sapore secco contraddistinto dal tipico retrogusto amarognolo. È molto versatile negli abbinamenti: antipasti, agnolotti, spaghetti, minestre, frittate, carni bianche.
In Langa: "Carne cruda all'Albese".

Beautifully ruby red in colour, a characteristically youthful Dolcetto. The nose is fragrant, while the palate has the bitterish aftertaste typical of the grape. A versatile wine, it goes well with antipasti, agnolotti, spaghetti, soups, frittata and white meats. Best local culinary match: "Carne cruda all'Albese" Finely sliced raw veal.

VITIGNO Dolcetto

AREA Rombone
del comune di Treiso, Piemonte

ANNO DEI VIGNETI 1997

TERRENO Calcareo argilloso

ESPOSIZIONE Sud-ovest/ovest

ALTITUDINE MEDIA 260 m slm

AFFINAMENTO 8 mesi in tini di inox, 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18° C

GRAPE VARIETY Dolcetto

AREA Rombone
in the commune of Treiso, Piedmont

VINEYARD PLANTING 1997

SOIL Calcareous-clayey

ASPECT Southwest/west

AVERAGE ALTITUDE 260 m / 850 ft asl

AGEING 8 months in stainless steel vats 2 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 16-18°C / 61-64°F

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dal colore rosso rubino profondo e tipico. Vino vellutato, vinoso e intenso al naso, è fresco, ricco e armonico in bocca. Di grande eleganza e finezza, è ottimo compagno per salami, risotti, pasta ripiena, bolliti misti, merluzzo, funghi.
In Langa: "Bagna Caoda".

Ruby red in colour, deep and typical. A velvety vinous wine, intense on the nose, fresh, rich and harmonious on the palate. Elegant and packed with finesse, a perfect partner for salami, risotto, stuffed pasta, mixed boiled meats, cod and mushrooms. Local match: "Bagna caoda" Vegetables with garlic and anchovy dip.

VITIGNO Barbera

AREA Rombone
del comune di Treiso, Piemonte

ANNO DEI VIGNETI 1998

TERRENO Calcareo argilloso

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE MEDIA 250 m slm

AFFINAMENTO 12 mesi in rovere, 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18° C

GRAPE VARIETY Barbera

AREA Rombone
in the commune of Treiso, Piedmont

VINEYARD PLANTING 1998

SOIL Calcareous-clayey

ASPECT Southwest

AVERAGE ALTITUDE 250 m / 820 ft asl

AGEING 12 months in oak, 6 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 16-18°C / 61-64°F

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, fritture, 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 garnet 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 Calcareo argilloso/ calcareo-argilloso con affioramenti di strati sabbiosi

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE MEDIA 230-260 m slm

AFFINAMENTO 12 mesi in 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, 6 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 16-18°C / 61-64°F

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, arrosti 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 Calcareo argilloso e calcareo argilloso con affioramenti di strati sabbiosi

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE MEDIA 230-260 m slm

AFFINAMENTO 24 mesi in 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, 6 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 18°C/ 64°F

Seifile

Poche bottiglie che racchiudono in sé
la ricchezza e l'armonia dei grappoli
di Barbera provenienti da viti vecchissime
segnate dal tempo, e l'austerità del Nebbiolo
di Rombone. Una fonte inesauribile
di profumi e sapori che giungono
a noi da molto lontano e che vi consigliamo
di riscoprire con cibi ricchi di sapori,
pasta, carni rosse e formaggi.
O più semplicemente nei momenti
di serena conversazione.

A limited number of bottles that embody
the richness and harmony of barbera grapes
from very old timeworn vines and the austerity
of the nebbiolo grapes from the Rombone
vineyard. An inexhaustible source of aromas
and flavours that come from afar, waiting
to be rediscovered with rich foods, pasta,
red meat and cheese. Or, more simply,
to be sipped during conversation.

VITIGNO Barbera 80%,
Nebbiolo (Lampia) 20%

AREA Rombone
del comune di Treiso, Piemonte

ANNO DEI VIGNETI 1946 Barbera,
1964 Nebbiolo

TERRENO Calcareo argilloso

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE MEDIA 240 m slm

AFFINAMENTO 18 mesi in rovere,
6 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

GRAPE VARIETY Barbera 80%,
Nebbiolo (Lampia) 20%

AREA Rombone
in the commune of Treiso, Piedmont

VINEYARD PLANTING
1946 Barbera, 1964 Nebbiolo

SOIL Calcareous-clayey

ASPECT Southwest

AVERAGE ALTITUDE 240 m / 790 ft asl

AGEING 18 months in oak,
6 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 18°C/ 64°F

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Manzola

Nasce dai grappoli di Nebbiolo raccolti
in Manzola, una delle microzone più storiche
del Barbaresco. Il suo colore rosso granato
brillante ed intenso precede l'ampio bouquet
floreale; in bocca è sapido, austero ma
già elegante in gioventù ed assumerà negli
anni i caratteri della completa armonia.
Dopo un'adeguata ossigenazione, offre
il meglio di sé con arrosti, brasati, coniglio,
agnello, formaggi a pasta dura e, se affinato
almeno 10 anni con pasticceria secca.
In Langa: "Ravioli del plin al sugo d'arrosto".

Made with the nebbiolo grapes picked in the
Manzola vineyard, one of the most historic
Barbaresco microzones. Its bright red garnet
colour heralds an expansive floral bouquet
and a sapid, austere palate. Already elegant
when young, it acquires total harmony with age.
Following suitable oxygenation, it gives of its best
with roast and braised beef and veal, rabbit, lamb,
hard cheeses and, aged at least ten years,
biscuits and pastries.
Local match: "Ravioli del plin al sugo d'arrosto"
Filled pasta with roast meat sauce.

VITIGNO Nebbiolo (Lampia e Michet)

AREA Manzola
del comune di Treiso, Piemonte

ANNO DEI VIGNETI 1998

TERRENO Calcareo-argilloso con affioramenti
di strati sabbiosi

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE MEDIA 230 m slm

AFFINAMENTO 24 mesi in rovere;
6 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

GRAPE VARIETY Nebbiolo
(Lampia and Michet)

AREA Manzola
in the commune of Treiso, Piedmont

VINEYARD PLANTING 1998

SOIL Calcareous-clayey with sandy outcrops

ASPECT Southwest

AVERAGE ALTITUDE 230 m / 750 ft asl

AGEING 24 months in oak,
6 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 18°C/ 64°F

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Montaribaldi

Proviene da un erto vigneto di Nebbiolo della
storica Cascina Quinto, cuore di Montaribaldi;
viti molto vecchie ancorate ad un fazzoletto
di terra eroso dal tempo. Barbaresco molto
ricco, dal colore granato carico, con profumo
vinoso e gusto complesso e morbido.
Vino già armonico in gioventù e capace
di evolvere per molti anni in cantina.
Come per gli altri Barbareschi, è consigliata
un'adeguata ossigenazione prima di berlo
con: pasta con sughi di carne, arrosti, brasati,
formaggi a pasta dura, formaggi stagionati.
In Langa: "Coniglio al civet".

Made with nebbiolo grapes from the old vines
that cling to the highly eroded soil of a steep
vineyard in Cascina Quinto, heart of Montaribaldi.
A very rich bright garnet red Barbaresco with
a vinous nose and a soft, complex palate.
Already harmonious when young, it is capable
of long aging in the cellar.
Like the other Barbarescos, it should be suitably
oxygenated before being drunk, ideally with
pasta with meat sauce, roast and braised beef
and veal, and hard and mature cheeses.
Local match: "Coniglio al civet"
Rabbit marinated in wine with herbs.

VITIGNO Nebbiolo (clone sconosciuto)

AREA Montaribaldi
del comune di Barbaresco, Piemonte

ANNO DEI VIGNETI 1956

TERRENO Calcareo

ESPOSIZIONE Sud

ALTITUDINE MEDIA 240 m slm

AFFINAMENTO 24 mesi in rovere,
6 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

GRAPE VARIETY Nebbiolo (unknown clone)

AREA Montaribaldi
in the commune of Barbaresco, Piedmont

VINEYARD PLANTING 1956

SOIL Calcareous

ASPECT South

AVERAGE ALTITUDE 240m / 790 ft asl

AGEING 24 months in oak,
6 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 18°C/ 64°F

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Rombone

Nasce dalle viti di Nebbiolo più vecchie
di Rombone. Barbaresco dominante,
dal colore rosso granato intenso.
È complesso al naso, sapido e caldo
in bocca con presenza di tannini che,
già eleganti in gioventù, si affineranno negli
anni garantendo al vino un lungo e felice
invecchiamento. Anche per il Barbaresco
Rombone si consiglia un'adeguata
ossigenazione prima di berlo insieme
ad arrosti, brasati, stufati, cacciagione,
piatti con tartufo, formaggi stagionati.
In Langa: "Brasato al Barbaresco".

Made with nebbiolo grapes from the oldest vines
in the Rombone vineyard. Bright garnet red
in colour, our flagship Barbaresco is complex
on the nose, full-flavoured and warm on the palate,
where the tannins, already elegant when the wine
is young, will grow gradually more refined to
ensure long, happy ageing. Barbaresco Rombone
should also be suitable oxygenated before
drinking and goes well with braised and roast
beef and veal, stews, game, truffle dishes
and mature cheeses.
Local match: "Brasato al Barbaresco"
Veal braised in Barbaresco.

VITIGNO Nebbiolo (Lampia)

AREA Rombone
del comune di Treiso, Piemonte

ANNO DEI VIGNETI 1964

TERRENO Calcareo-argilloso

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE MEDIA 260 m slm

AFFINAMENTO 24 mesi in rovere,
6 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

GRAPE VARIETY Nebbiolo (Lampia)

AREA Rombone
in the commune of Treiso, Piedmont

VINEYARD PLANTING 1964

SOIL Calcareous-clayey

ASPECT Southwest

AVERAGE ALTITUDE 260 m / 850 ft asl

AGEING 24 months in oak,
6 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 18°C/ 64°F

NADA FIORENZO

NADA FIORENZO

"IL VINO SI TINGE DI LUNA,
OGNI GIORNO CHE PASSA".

*"THE WINE TAKES ON AN INCREASINGLY
MOON-LIKE HUE, EACH DAY THAT GOES BY".*

NOODLES®

NADA FIORENZO

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION NO. 1308/2013

NADA FIORENZO VITICOLTORE
VIA AUSARIO 12/C TREISO (CN) ITALIA TEL. +39 0173 638254
www.nada.it nadafiorenzo@nada.it