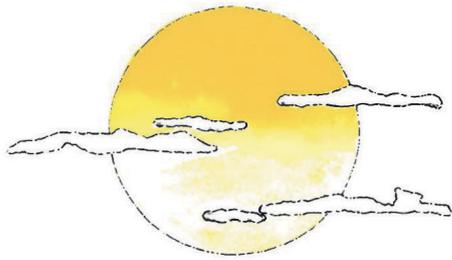
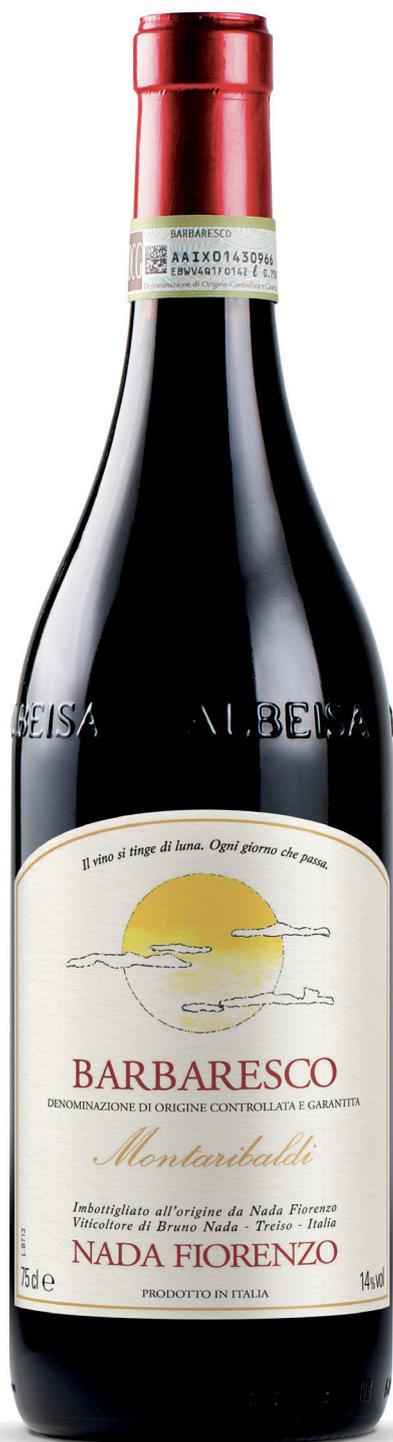


Il vino si tinge di luna. Ogni giorno che passa.



NADA FIORENZO



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, arrostiti, 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