

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



**NADA FIORENZO**



## 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, arrostiti 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** Calcereo argilloso e calcereo 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