

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



NADA FIORENZO



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, frittare, 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 Calcereo argilloso/ calcereo-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