

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



NADA FIORENZO



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