

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



NADA FIORENZO



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 rovere, 6 months in
the bottle

SERVING TEMPERATURE 18°C/ 64°F