

Ada Nada

Italia - Piemonte - Treiso (CN)



Proprietà / Fondatori Elvio e Anna Lisa Nada / Carlo Nada

Inizio Attività 1919

Vitivinicultura Biologica Certificata

Ettari 9

Bottiglie prodotte 50.000

AUTINOT DOLCETTO D'ALBA

100% Dolcetto

Zona di produzione: Langhe, comune di Treiso

Terreno: marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina, da 200 a 350 metri s.l.m. con esposizione a sud

Vendemmia: manuale

Vinificazione: l'uva pigiata e diraspata viene posta nelle vasche di acciaio per la vinificazione. La macerazione viene condotta a temperature di circa 25° C per circa 5-7 giorni. Dopo una pressatura soffice il vino termina la fermentazione in vasche d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica.

Successivamente viene posto all'esterno della cantina per godere delle rigide temperature invernali che coadiuvano la naturale decantazione

Affinamento: in bottiglia per circa tre mesi prima della commercializzazione

Colore: rosso carminio con sfumature violacee

Profumo: fresco e coinvolgente con richiami di ciliegia e frutti rossi

Sapore: morbido ed equilibrato con un finale piacevolmente ammandorlato

Grado Alcolico: 12,5% vol



L'azienda, fondata nel 1919 da Carlo Nada, sorge nel cuore delle Langhe, a Treiso in località Rombone, all'interno di una cantina risalente al XVIII secolo. Nel 1955 a Carlo succede il figlio Giovanni che tramanda a sua volta la passione per la viticoltura al figlio, il quale prenderà le redini dell'azienda nel 1989. Giancarlo, enologo, insieme alla moglie Ada conferisce all'azienda nuovo impulso e innovazione. A seguito della prematura scomparsa del padre nel 2012, l'azienda passa nelle mani di Annalisa Nada che la conduce oggi con il prezioso contributo di suo marito Elvio, dedito alla gestione e cura dei vigneti e al lavoro in cantina. Nel corso delle quattro generazioni l'estensione della proprietà della famiglia è cresciuta passando da 3 ettari a 9 ettari di superficie coltivata, in gran parte compresi nelle importanti sottozone di Rombone e Valeirano. L'età media delle viti si aggira sui 40 anni e le lavorazioni sulle piante vengono eseguite esclusivamente a mano nel massimo rispetto del territorio e della natura. Il lavoro in vigna è finalizzato ad assicurare alla pianta un ciclo vitale naturale e lungo, mentre la raccolta, anch'essa effettuata rigorosamente a mano, viene valutata per ogni singolo vigneto con campionamenti mirati ad ottenere il massimo della qualità. I vini di Ada Nada, si distinguono per l'eleganza e la raffinata complessità della struttura, nella quale ritroviamo sempre un giusto equilibrio tra tensione e piacevolezza.