

Ada Nada

Italia - Piemonte - Treiso (CN)



DILVA ROSÉ NATURE

100% Nebbiolo

Zona di produzione: Langhe, comune di Treiso

Terreno: marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina

Vendemmia: manuale

Vinificazione: l'uva viene pressata direttamente con protezione dall'ossigeno ottenuta con il ghiaccio secco, ed il mosto viene sottoposto ad una decantazione statica. In seguito inizia la fermentazione alcolica che viene effettuata a temperature di 14-15°C

Affinamento: in barrique per 4 mesi. In primavera si effettua il tiraggio, la fermentazione per la presa di spuma in bottiglia dura 20-25 giorni e viene eseguita in locali condizionati a 16 °C. Il vino resta "sur lattes" per 72 mesi durante i quali a cadenza bimestrale i lieviti prodotti dalla presa di spuma vengono rimessi in sospensione con la tecnica del "coup de poignet". Trascorsi i mesi di affinamento si effettua la sboccatura e l'aggiunta della "liqueur d'expédition". Dilva in seguito si giova di un ulteriore mese di affinamento

Colore: petalo di rosa, con perlage fine ed abbondante

Profumo: fine ed incisivo, con evidenti note di lampone, frutti di sottobosco, rosa e chiude con note di tostatura

Sapore: dopo la bollicina "croccante" si svela un grande equilibrio giocato sulla mineralità. Profondo e molto persistente si chiude con un retrogusto di tipo sapido. Riemergono sensazioni retronasali che riportano ai frutti rossi

Grado Alcolico: 12,5% vol



AZIENDA AGRICOLA DAL 1919

Proprietà / Fondatori Elvio e Anna Lisa Nada / Carlo Nada

Inizio Attività 1919

Vitivinicoltura Biologica Certificata

Ettari 9

Bottiglie prodotte 50.000



Lazienda, 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.