

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

SALGAE BARBERA D'ALBA SUPERIORE

100% Barbera

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-ovest

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve vengono pigiate e diraspate, il mosto viene poi posto nei serbatoi di vinificazione, dove macera per circa 7-10 giorni a temperature di circa 30° C. Segue una pressatura soffice con il vino che termina la fermentazione in vasche d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica

Affinamento: in piccoli carati per circa 15 mesi. Una volta imbottigliato senza alcun intervento di filtrazione il vino viene lasciato riposare in bottiglia per almeno 3 mesi

Colore: rosso carminio molto intenso con sfumature violacee

Profumo: caratteristico, con richiami floreali e speziati

Sapore: pieno ed avvolgente con evidenti note di frutti rossi maturi

Grado Alcolico: 14% 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.