CUZZIOLGRANDIVINI

Ada Nada

Italia - Piemonte - Treiso (CN)

VALEIRANO BARBARESCO

100% Nebbiolo

Zona di produzione: Langhe, comune di Treiso, sottozona Valeirano
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: l'uva viene pigiata, privata dei raspi e posta nelle vasche di fermentazione. La vinificazione avviene interamente in acciaio inox con frequenti follature. Dopo la macerazione, condotta per circa 10-12 giorni a temperatura controllata, segue una pressatura molto soffice. Il vino viene quindi posto in vasche d'acciaio per terminare la fermentazione alcolica ed effettuare la fermentazione malolattica
Affinamento: in botti grandi di rovere e in piccoli carati per circa 18-20 mesi. Una volta imbottigliato (senza alcun trattamento di filtrazione) il vino viene lasciato riposare per almeno 6-8 mesi prima di essere commercializzato
Colore: rosso carminio di buona intensità con sfumature carminio che tendono al granato con l'invecchiamento
Profumo: ampio e suadente con note floreali e fruttate che ben si integrano con i sentori balsamici dovuti alla sosta in legno
Sapore: di buona freschezza e sapidità con tannini eleganti e non invadenti. Finale di lunga e nobile persistenza
Grado Alcolico: 14% vol

Ada Nada
AZIENDA AGRICOLA DAL 1919

Proprietà / Fondatori Elvio e Anna Lisa Nada / Carlo Nada
Inizio Attività 1919
Vitivinicultura 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 deilla 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.