

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



NADA FIORENZO



BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Rombone

Nasce dalle viti di Nebbiolo più vecchie di Rombone. Barbaresco dominante, dal colore rosso granato intenso. È complesso al naso, sapido e caldo in bocca con presenza di tannini che, già eleganti in gioventù, si affineranno negli anni garantendo al vino un lungo e felice invecchiamento. Anche per il Barbaresco Rombone si consiglia un'adeguata ossigenazione prima di berlo insieme ad arrosti, brasati, stufati, cacciagione, piatti con tartufo, formaggi stagionati. In Langa: "Brasato al Barbaresco".

Made with nebbiolo grapes from the oldest vines in the Rombone vineyard. Bright garnet red in colour, our flagship Barbaresco is complex on the nose, full-flavoured and warm on the palate, where the tannins, already elegant when the wine is young, will grow gradually more refined to ensure long, happy ageing. Barbaresco Rombone should also be suitable oxygenated before drinking and goes well with braised and roast beef and veal, stews, game, truffle dishes and mature cheeses. Local match: "Brasato al Barbaresco" Veal braised in Barbaresco.

VITIGNO Nebbiolo (Lampia)

AREA Rombone

del comune di Treiso, Piemonte

ANNO DEI VIGNETI 1964

TERRENO Calcereo-argilloso

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE MEDIA 260 m slm

AFFINAMENTO 12 mesi in barrique,
12 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

GRAPE VARIETY Nebbiolo (Lampia)

AREA Rombone

in the commune of Treiso, Piedmont

VINEYARD PLANTING 1964

SOIL Calcareous-clayey

ASPECT Southwest

AVERAGE ALTITUDE 260 m / 850 ft asl

AGEING 12 months in barrique,
12 months in oak barrel,
6 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 18°C/ 64°F