



## BARBARESCO DOCG

### Elisa



CLASSIFICAZIONE: Barbaresco DOCG

ZONA DI ORIGINE: Langhe, comune di Treiso, sottozona Rombone

VARIETÀ E PERCENTUALI: Nebbiolo 100%

TIPO DI SUOLO, ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: il terreno è una marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina. L'altitudine varia da 200 a 350 metri slm. Esposizione sud.

METODO DI VINIFICAZIONE: la vendemmia ha inizio la seconda o la terza decade del mese di ottobre. L'uva raccolta a mano in cassette forate viene pigiata, privata dei raspi e posta nelle vasche di fermentazione. La vinificazione avviene interamente in acciaio inox con frequenti follature. La macerazione viene condotta per circa 10 giorni a temperatura controllata. Segue una pressatura molto soffice al termine della quale il vino viene posto in vasche d'acciaio per concludere la fermentazione alcolica ed effettuare la fermentazione malolattica. Il vino viene poi travasato in botti grandi di rovere per un affinamento di 18-20 mesi. Una volta imbottigliato (senza alcun trattamento di filtrazione) il vino effettua un affinamento in vetro di almeno 6-8 mesi prima di essere commercializzato.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 4000 bottiglie.

RESE PER ETTARO: 70 ql/ha

DATI ANALITICI

Alcool: 14-14,5% vol.

Estratto secco netto: 27-29 g/litro

Acidità totale: 5,5-5,7 g/litro

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso carminio molto intenso tendente al granato

Profumo: ampio e di estrema piacevolezza con riconoscimenti di spezie e frutta matura

Gusto: elegante e succoso con tannini dolci e suadenti

**ADA NADA Azienda Vitivinicola e Agriturismo**

Via Ausario, 12 Località Rombone • 12050 TREISO (CN) • Italy • Tel. +39 0173 638127 • info@adanada.it