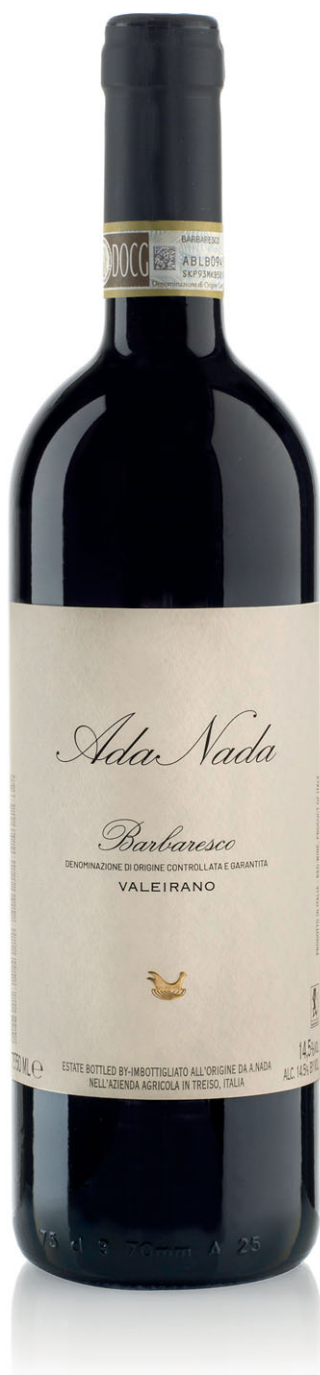


BARBARESCO DOCG Valeirano



CLASSIFICAZIONE: Barbaresco DOCG

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

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 dai 200 ai 350 metri slm. Esposizione sud ovest.

METODO DI VINIFICAZIONE: la vendemmia ha inizio nella seconda o 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. 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. Si procede successivamente al travaso in botti grandi di rovere e in piccoli carati per un affinamento della durata di c.a. 18-20 mesi. Una volta imbottigliato (senza alcun trattamento di filtrazione) il vino viene lasciato riposare nel vetro per almeno 6-8 mesi prima di essere commercializzato.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 10000 bottiglie.

RESE PER ETTARO: 70 q/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 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.

Gusto: di buona freschezza e sapidità con tannini eleganti e non invadenti. Finale di lunga e nobile persistenza

ADA NADA Azienda Vitivinicola e Agriturismo

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