

2017 BARBARESCO ROMBONE ELISA | ADA NADA

Ursprung:

Italien, Piemonte, Barbaresco

Druvsorter:

Nebbiolo

Jordmån:

Kalkhaltig vit mörgel med inslag av lera

Vinifikation:

Alkoholjäsning i temperaturkontrollerade ståltankar. Vinet lagras i ca 20 månader på "botti" för att sedan buteljeras och lagras i ytterligare 8 månader på flaska.

Press:

95p Kerin O'Keefe Wine Enthusiast

"Ripe black-skinned fruit, new leather, rose and spice aromas fill the glass. Concentrated and juicy, the succulent, savory palate shows fleshy Marasca cherry, raspberry jam, vanilla, licorice and tobacco alongside firm, noble tannins. Fresh acidity lends balance. Delicious", fine-grained tannins"



Ada Nada grundades 1919 i Rombone som ligger i Barbaresco-kommunen Treiso av Carlo Nada. Idag drivs egendomen av Anna Lisa Nada och hennes man Elvio. Elvio sköter vingården och vineriet medan Anna Lisa och deras tre döttrar tar hand om egendomens gästgiveri. Man äger nio hektar vinmark i lägena Rombone och Valeirano som båda ligger ca 300 meter över havet. Med perfekt solexponering och gamla rankor är detta en drömplats för vinproduktion. Vineriet ligger i en gammal bondgård och här gör Elvio med hjälp från oenologerna Gianfranco Cordero och Ivon Picollo ca 45.000 flaskor vin årligen. Traditionella metoder används men man räds inte för att experimentera med moderniteter. Barbaresco-vinerna lagras på större "botti" medans Barbera och Langhe vilar i "barriquer". Ada Nada gör även ett vitt vin, två mousserande, en rosé samt en Moscato d'Asti