

## 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 runt egendomen på ca 300 meters höjd över havet. Med perfekt solexponering och gamla rankor odlade enligt ekologiska metoder 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 heller inte för att experimentera med moderniteter. De är bland annat noga med att understryka vikten av hygien i vineriet, speciellt när man som Ada Nada använder låga halter av tillsatt svavel i sina viner. Barbaresco-vinerna lagras på större "botti" medans deras Barbera och Langhe Nebbiolo vilar i "barriquer". Ada Nada gör även ett vitt vin, två mousserande, en rosé samt en Moscato d'Asti

