

NADA GIUSEPPE S.S.A.

Via Giacosa 12/a 12050 Treiso (CN) ITALIA

Tel & Fax +39 0173 638110

www.nadagiuseppe.it info@nadagiuseppe.it

Albo professionale CN-311815 Partita IVA / C.F. 03718150042



NADA

Barbaresco Casot DOCG



- **Uva:** Nebbiolo 100%
- **Zona di produzione:** Treiso, sottozona Casot
- **Bottiglie prodotte:** 15.000 bottiglie/anno
- **Vinificazione:** pigiatura e fermentazione alcolica con lieviti naturali senza solfiti, fermentazione a temperatura di 30-32°C per favorire l'estrazione di tannini ed antociani. Proseguimento della macerazione con la tecnica del cappello sommerso per 40-50 giorni, come da tradizione che da sempre è nel nostro stile.

Dopo svinatura ed alcuni travasi per eliminare i sedimenti naturali, il vino è travasato in legno.
- **Affinamento:** in botticelle da 1.000/3.000/4.000 litri per 18-20 mesi, poi prosegue altri 7-8 mesi di finitura in bottiglia. Un vino di eccezionale finezza, mai coperto dalle note legnose nel rispetto dello stile tradizionale della produzione.
- **Caratteristiche:** è il vino che da sempre ci rappresenta nella sostanza e nello stile. Complesso, elegante, profondo e persistente. Il frutto è sempre presente e affiancato da spezie, fiori e note balsamiche. Esprime il meglio dopo 6-8 anni dall'imbottigliamento e si eleva nel tempo fino a 25-30 anni.
- **Consigli per la consumazione:** carni rosse, selvaggina, formaggi
- **Temperatura di servizio:** 18-19°C