



**AZIENDA ADA NADA
PIÉMONT
BARBARESCO ELISA**



Cépages :

- Nebbiolo 100%



Vinification :

En cuves inox thermorégulées. Il est ensuite décanté dans de grands fûts de chêne, où il est vieilli pendant 18 à 20 mois.



Terroir :

Le terrain est composé de marne blanche calcaire à faible teneur en argile, d'origine marine.



Dégustation :

Couleur : rouge carmin très profond tendant vers le grenat. Nez : plein, avec une personnalité gagnante et des notes de fruits mûrs et épicés. Élégant et juteux avec des tanins doux et moelleux.



Accords mets /vin :

Viandes rouges et fromages affinés. Plats aux truffes.