



Famiglia Vada



Esclusiva Italia
Senza esclusiva AT, CN

11 20.000
● 1 ha; Dolcetto, Nebbiolo, Barbera
● 20 ha; Moscato

2019	Moscato d'Asti DOCG	Bianco	Dolce	dicembre 2019
2018	Moscato d'Asti DOCG	Bianco	Dolce	in esaurimento
2018	Moscato d'Asti DOCG « Campbianc »	Bianco	Dolce	
2018	Dolcetto d'Alba DOC	Rosso	Secco	
2018	Barbera d'Asti DOCG	Rosso	Secco	
2017	Barbera d'Asti DOCG	Rosso	Secco	
2018	Langhe Nebbiolo DOC	Rosso	Secco	no scheda vino
2016	Langhe Nebbiolo DOC « Erth »	Rosso	Secco	no scheda vino; solo su prenotazione

IN VIGNA CON LE IDEE CHIARE

“Situata a Coazzolo, piccolo borgo contadino dell’Astigiano, l’azienda a conduzione familiare Emilio Vada, da ben quattro generazioni si occupa di viticoltura con passione e tenacia. Qui tutto nasce dalla viticoltura ed il vigneto è seguito e curato in modo assiduo e, diremmo, amorevole.

I vini sono il frutto di un’esperienza ormai solidificata ed il lavoro, improntato al rispetto della tradizione e del territorio, è altrettanto mosso dalla curiosità e dalla voglia di sperimentare e di migliorarsi. Non si seguono mode e ci si rivolge esclusivamente a produrre piccoli quantitativi di vino che si distinguono per la propria personalità e versatilità di abbinamento [...]. Le uve Moscato vengono e saranno in parte conferite; da alcuni anni una parte del vino viene imbottigliato con la propria etichetta, attirando l’attenzione per la qualità sicura e affidabile del Moscato ottenuto che non a caso si colloca ai vertici della batteria dei vini. Che la mano sia ben ispirata, lo dimostrano in modo inequivocabile anche i due rossi dell’azienda, un Dolcetto fragrante, beverino ma di assoluta tipicità ed un Nebbiolo di ottimo carattere ed aderenza varietale. Vini senza fronzoli, schietti e riconoscibili, dotati di una personalità ben precisa e con un interessante rapporto qualità/convenienza. Da conoscere!” - **Bibenda 2017**

“Auguriamo una felice carriera al capace Emilio Vada, che ha iniziato la propria attività 6 anni or sono con risultati già meritevoli di essere premiati. Appena 15.000 le bottiglie annue prodotte, ripartite su 3 etichette tra le quali spicca con sicurezza il Moscato d’Asti” - **Berebene Gambero Rosso 2018**



Moscato d'Asti DOCG

🍇 Moscato Bianco di Canelli 100%

👉 tra 35 e 45 anni

🕒 Raccolta manuale; pressatura; fermentazione con temperatura controllata in autoclave; microfiltrazione e imbottigliamento sterile.

11 10.000

🕒 2-3 anni

➡ Aperitivo, dessert cremosi e con frutti; osate con salumi “accesi” e formaggi con tendenza piccante!!!

☑ Questo Moscato appartiene alla razza di “quelli che non c’è solo la dolcezza”; che pure, naturalmente, c’è, ma ben servita da un’acidità delicata, matura e di ottimo stimolo, a far sì che non si cada nella stucchevolezza.

♥ L’armonica dolcezza.



Moscato d'Asti « Campbianc » DOCG

🍇 Moscato Bianco 100%

👉 50 anni

🕒 Raccolta manuale; pressatura; fermentazione con temperatura controllata in autoclave; microfiltrazione e imbottigliamento sterile.

11 6.600

🕒 2 anni

➡ Torta di nocciole piemontese, pasticceria fresca e secca, panettone, colomba.

☑ Questo Moscato proviene dall’uva di una sola vigna, chiamata appunto Campbianc (campo bianco in piemontese) su terreno composto da strati di marna, sabbia e terra bianca; il naso è ampio e ricco di sentori di frutta, fiori d’arancio, salvia e pesca.

♥ La finezza aromatica.



Dolcetto d'Alba DOC

🍇 Dolcetto 100%

👉 tra 35 e 45 anni

🕒 Raccolta manuale; fermentazione a cappello emerso con sistema di rimontaggio tradizionale in vasche d’acciaio a temperatura controllata; affinamento per 4-5 mesi in vasca d’acciaio.

11 5.000

🕒 3-5 anni

➡ Tutto pasto, primi piatti con verdure, carni delicate, formaggi non stagionati.

☑ Vino destinato al consumo quotidiano: la fattura è irreprensibile, così come la sua mobilità e capacità di dissetare e servire il cibo; non indugia sul palato più del necessario, ma lavora senza interruzioni e se ne va lasciando una delicata traccia di mandorle amare.

♥ Il sorso slanciato.



Barbera d'Asti DOCG

🍇 Barbera 100%

👉 40 anni

🕒 Raccolta manuale; fermentazione a temperatura controllata di 26° con rimontaggi e delestage per circa 13-14 giorni, con macerazione sulle bucce; 6 mesi in vasca d’acciaio.

11 2.000

🕒 5-6 anni

➡ Grigliata di carne, risotto ai porcini, bagna cauda, testina di vitello con bagnetto, pappardelle con salsiccia di bra, milanese impanata, stinco di maiale.

☑ Vino verace, un’esplosione di frutta rossa e nera, tanta piacevolezza ma anche una struttura tannica seria.

♥ La franchezza.