



Emilio e Giulia Vada



Esclusiva Italia
Senza esclusiva AT, CN

35.000

● 3 ha: Dolcetto, Nebbiolo, Barbera
● 14 ha: Moscato

2023	Moscato d'Asti DOCG « Camp Bianco »	Bianco	Dolce	
2018	Moscato d'Asti DOCG « Camp Bianco »	Bianco	Dolce	quantità limitata
2022	Dolcetto d'Alba DOC « Amaranto »	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2021
2021	Dolcetto d'Alba DOC « Amaranto »	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2022	Barbera d'Asti DOCG	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2021
2021	Barbera d'Asti DOCG	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2021	Barbera d'Asti Superiore DOCG « Ansii »	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2019
2019	Barbera d'Asti Superiore DOCG « Ansii »	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2021	Langhe Nebbiolo DOC « Cua Rusa »	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2020
2019	Langhe Nebbiolo DOC « L'Erth »	Rosso	Secco	a esaurimento 2018
2018	Langhe Nebbiolo DOC « L'Erth »	Rosso	Secco	

IN VIGNA CON LE IDEE CHIARE

“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 e 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**

“Questo Moscato d'Asti superfresco esce fuori dal calice con sentori di caramelle al limone e nettarine succose. Al palato fresco è come addentare una pesca super matura scintillante di timo mentre si tengono in mano i fiori.” **WineEnthusiast 2023**



Moscato d'Asti « Camp Bianco » DOCG

- 🍇 Moscato Bianco di Canelli 100%
- 👉 tra 35 e 45 anni
- 🕒 Raccolta manuale; pressatura; fermenta con temperatura controllata in autoclave; microfiltrazione e imbottigliamento sterile.
- 🏠 10.000
- 👉 2-3 anni
- 🍷 -E Aperitivo, dessert cremosi; osate con salumi “accesi”.
- 👉 Giallo paglierino, perlage fine ed elegante, toni aromatici di pesca e albicocca e salvia.
- ❤️ L'armonica dolcezza.



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; affina in acciaio.
- 🏠 5.000
- 👉 3-5 anni
- 🍷 -E Tutto pasto, primi piatti con verdure, carni delicate.
- 👉 Rosso rubino, riflessi violacei, profumo intenso, ciliegia e prugna matura. Gusto equilibrato.
- ❤️ Il sorso slanciato.



Barbera d'Asti DOCG

- 🍇 Barbera 100%
- 👉 40 anni
- 🕒 Raccolta manuale; fermenta a temperatura controllata di 26° con rimontaggi e delestage per circa 13-14 giorni, con macerazione sulle bucce; 6 mesi in vasca d'acciaio.
- 🏠 2.000
- 👉 5-6 anni
- 🍷 -E Grigliate, risotto ai porcini, bagna cauda, testina di vitello con bagnetto, milanese impanata, stinco di maiale.
- 👉 Rosso rubino, riflessi violacei, rosa, ciliegia e frutti di bosco. Sapore armonico, vellutato, piacevole acidità.
- ❤️ La franchezza.



Barbera d'Asti Superiore DOCG « Ansii »

- 🍇 Barbera 100%
- 👉 35-40 anni
- 🕒 Raccolta manuale; fermentazione alcolica in inox a temperatura controllata con rimontaggi; barrique in rovere francese per 1 anno poi 1 anno in bottiglia.
- 🏠 2.000
- 👉 10-12 anni
- 🍷 -E Bollito misto, gnocchi al ragù di agnello, formaggi molto stagionati.
- 👉 Rosso rubino, speziato, note di frutta matura. Armonico, di ampia struttura, corposo e persistente
- ❤️ Il volume.



Langhe Nebbiolo DOC « Cua Rusa »

- 🍇 Nebbiolo 100%
- 👉 35-45 anni
- 🕒 Raccolto nella prima decade di ottobre; fermenta a cappello emerso con rimontaggio tradizionale in acciaio a temperatura controllata; imbottigliato a marzo.
- 🏠 3.000
- 👉 3-5 anni
- 🍷 -E Primi piatti con condimenti non invadenti, carni bianche, formaggi semistagionati.
- 👉 Rosso rubino, vivo, riflessi violacei, sentori di lampone, rosa e viola. Gusto armonico con retrogusto persistente.
- ❤️ La gustosa compostezza.



Langhe Nebbiolo DOC « L'Erth »

- 🍇 Nebbiolo 100%
- 👉 40 anni
- 🕒 Raccolta manuale e selezione delle migliori uve, macerazione con le bucce per 30-35 giorni con rimontaggi manuali; invecchiamento per 12 mesi in piccole botti di rovere; almeno un anno in bottiglia.
- 🏠 1.200
- 👉 20 anni
- 🍷 -E Lasagne radicchio e Castelmagno, arrosto di maiale al rosmarino, spalla di agnello al mirto, tagliere di formaggi.
- 👉 Rosso rubino, note di rose secche, menta, liquirizia, spezie. Sapore elegante, tannini forti ma bilanciati.
- ❤️ Il calore.