

## PROBIERPAKETE

### Piemonte Classico, CHF 106



Vino Rosato „Emma“, Ada Nada  
Barbaresco DOCG „Elisa“ 2015, Ada Nada  
Moscato d’Asti DOCG“ Piccole Gioie“ 2018, Ghione  
Barbera Superiore DOCG „Le Brume“ 2017, Ghione  
Vino Bianco „Desaja“2015, Cascina Fornace  
Roero DOCG "Valdovato" 2013 Cascina Fornace

### Solo Rosso, CHF 105



Langhe Nebbiolo DOC "Serena" 2018, Ada Nada  
Barbera d'Alba DOC "Vigna 'd Pierin" 2017, Ada Nada  
Langhe Rosso DOC „La Bisbetica“ 2015, Ada Nada  
Vino Rosso „Barnedol“, Cascina Corte  
Roero DOCG "Valdovato" 2013 Cascina Fornace  
Barbera Superiore DOCG „Le Brume“ 2017, Ghione

### Solo Nebbiolo, CHF 115



Vino Rosso "Visca", Cascina Fornace  
Roero DOCG "Valdovato" 2013 Cascina Fornace  
Barbaresco DOCG „Elisa“ 2015, Ada Nada  
Barbaresco DOCG „Valeirano“ 2015, Ada Nada  
Langhe Nebbiolo DOC "Serena" 2018, Ada Nada  
Vino Rosato „Emma“, Ada Nada

### Primavera, CHF 89



Langhe Bianco DOC "Neta" 2018, Ada Nada  
Vino Rosato „Emma“, Ada Nada  
Barbera d'Alba DOC "d'Pierin" 2017, Ada Nada  
Vino Bianco „Desaja“2015, Cascina Fornace  
Vino Rosso "Visca", Cascina Fornace  
Vino Rosso „Nu“, Segni di Langa

## SORTIMENT

### Ada Nada, Azienda Vitivinicola e Agriturismo



Seit 1919 wird in der Azienda Agricola Ada Nada in Treiso mittlerweile in der fünften Generation Wein produziert. Auf 9 Hektaren Fläche produzieren Annalisa und Elvio ca. 45'000 Flaschen Wein pro Jahr.

Zum Betrieb dazu gehört ein wunderschönes Agriturismo auf welchem man übernachten kann und vorzüglich frühstücker.



#### Langhe Bianco DOC "Neta"

In der Farbe etwas gelblich, überzeugt dieser Sauvignon Blanc durch seine fruchtigen Aromen. Dank seines intensiven Geschmacks ist dieser Wein zum Apéro oder auch zu Fisch perfekt geeignet.



#### Vino Rosato VdT "Emma"

So lebendig wie Emma, die jüngste Tochter auf dem Weingut selbst. So charakterisiere ich diesen aus Nebbiolo Trauben produzierten Vino Rosato. Mit einer angenehmen Säure ist der Rosato die perfekte Erfrischung an einem Sommerabend.



#### Barbera d'Alba DOC "Vigna d'Pierin"

Es darf auch einmal ein Rotwein zum Apéro sein. Der Barbera Vigna d'Pierin überzeugt durch seine Fruchtigkeit und ist dank der 10 – 12 monatigen Lagerung im grossen Eichenfass perfekt abgerundet. Für mich der ideale Rotwein zum Apéro, Pasta oder Risotto.



#### Langhe Nebbiolo DOC "Serena"

Wer die Tannin haltige Nebbiolotraube gern hat, liebt auch diesen Wein. Dieser 100% Nebbiolo reift drei Monate im Barrique und geht nach weiteren 2 – 3 Monaten Flaschenlagerung in den Verkauf. Dieser Wein ist perfekt für die Grillparty am Sommerabend.



#### Langhe Rosso DOC "La Bisbetica"

Mein erstes Geschenk, das ich von Annalisa Nada erhalten habe, waren drei Flaschen Bisbetica. Vielleicht ist das der Grund, dass ich Fan von diesem Wein bin. Die drei Trauben Nebbiolo, Barbera und Merlot machen diesen Wein sehr interessant.



#### Barbaresco DOCG „Valeirano"

Sie sind auf der Suche nach einer Holznote? Dieser Barbaresco reift zuerst im grossen Eichenfass und danach im Barrique, was ihm eine Holznote verleiht. In der 26 monatigen Reifezeit werden die Tannine perfekt abgerundet. Am besten passt der Wein zu einem wunderbaren Essen.



#### Barbaresco DOCG "Elisa"

Wahrscheinlich ist es die Liebe zur Tochter, die diesen gleichnamigen Barbaresco perfekt machen. Ausgebaut wird dieser Barbaresco im grossen Eichenfass. Die perfekte Mischung zwischen abgerundeten Tanninen und einer ganz leichten Holznote.



#### Barbaresco DOCG Riserva "Cichin"

50 Monate reift dieser Barbaresco Cichin Riserva, davon 34 – 36 Monate im grossen Eichenfass. Dieser Wein ist sehr komplex und intensiv. Entsprechend sollte auch das Essen dazu etwas bieten, ansonsten übernimmt der Wein gerne die Hauptrolle.

## Ghione Wine, Azienda Vinicola



Wenn die Strasse nicht mehr weiter führt und man fast zuoberst in Canelli ist, dann ist man bei der Azienda Agricola von Anna Ghione angelangt. Zusammen mit Marco führt Anna den seit 1850 bestehenden Betrieb in der sechsten Generation, der vor allem auf die Produktion von Moscato d'Asti spezialisiert ist.



### Barbera d'Asti Superiore DOCG "le brume"

Beeren kombiniert mit einer leichten Holznote. Die Holznote erhält dieser Barbera durch die 12 Monate lange Lagerung im Barrique. Dieser Barbera zeigt Charakter und passt zu Pasta und Fleischgerichten aller Art.



### Moscato d'Asti DOCG "Piccole Gioie"

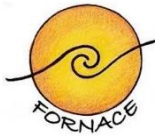
Der Wein aus dieser fruchtigen und aromatischen Traube ist zusammen mit der Restsüsse, die durch das Stoppen der Gärung entsteht, sowohl zu Apéro und Dessert gleich gut geeignet.



### Moscato d'Asti DOCG "Canelli"

Angebaut in der Hochburg des Moscato d'Asti dürfen nur die Top Moscatos in den besten Lagen die Zusatzbezeichnung „Canelli“ verwenden. Diesen Spitzenmoscato trinkt man am besten bei 7 – 10 Grad.

## Cascina Fornace, Azienda Agricola di Cauda Enrico



Nur zusammen mit der Natur. Nach diesem Motto produzieren die beiden Brüder Enrico und Emanuele Cauda ca. 15'000 Flaschen Wein pro Jahr. Unter anderem bewirtschaften die beiden auch Reben, die nur zu Fuss zugänglich sind. Angebaut werden nur die Traubensorten, die typisch für diese Region sind: Nebbiolo und Arneis.



### Vino Bianco VdT "Desaja"

Geschmackvoll und intensiv. Dieser Wein reift im Stahltank, Eichen- und Amphorenfass. Dadurch erhält der "Desaja" seine intensive Farbe. Dieser Arneis darf gerne ein bisschen reifen und ab einem Alter von 4 Jahren getrunken werden. Wunderbar zu Fisch- und Käsegerichten oder Apéro.



### Vino Rosso VdT "Visca"

Der Sommerrotwein für den Balkon oder den Garten. Nur gerade 3 Monate reift dieser Nebbiolo nach der Lese im Stahltank. Danach wird der komplett ohne Sulfite produzierte "Visca" in die Flasche abgefüllt. Den "Visca" darf man ruhig ein paar Grad kühler geniessen.



### Roero DOCG "Valdovato"

Der Roero "Valdovato" ist einer der ausgeglichtesten Weine in meinem Sortiment. Aus der Tannin haltigen Nebbiolo Traube hergestellt, reift der Roero ca. 15 Monate im Barrique. Dieser Wein hat die Leichtigkeit um ihn "einfach so" zu geniessen und trotzdem ist er intensiv genug, um ihn auch zu Fleischgerichten zu servieren.

## Cascina Corte, Azienda Agricola die Barosi Alessandro



Im 2001 haben sich Amalia und Sandro einen Traum erfüllt und ein seit 30 Jahren verlassenes Weingut samt Haus in Dogliani gekauft. Im September 2008 war das "Cascina Corte" bezugsbereit und seit dem produzieren die Beiden ca. 25'000 Flaschen Wein nach biologischen Grundsätzen. Das Cascina Corte beinhaltet ebenfalls ein B&B mit wunderschön renovierten Zimmer.



### Dogliani Classico DOCG

Wer sich gerne wie ein richtiger Italiener fühlen will, kocht sich am besten ein Teller Spaghetti Bolognese und trinkt dazu ein Glas Dolcetto. Die Dolcetto Traube ist aber nicht etwas süsslich, wie der Name vermuten lässt, sondern eher eine herbe Traubensorte.



### Dogliani Superiore DOCG

Die herbe und etwas rauhe Dolcetto Traube wird bei diesem Wein durch die 18 Monatige Fasslagerung etwas besänftigt. Die 60-jährigen Reben von dem die Trauben gelesen werden, tragen sicher zur Ursprünglichkeit dieses Weines bei. Dieser Wein passt sehr gut zu Pasta und leichten Fleischgerichten.



### Vino Rosso VdT "Barnedol"

Barbera, Nebbiolo und Dolcetto vereint zu einem sehr spannenden Wein. Vor allem die Herbe des Dolcettos verleiht diesem Wein das gewisse Etwas. Ein Glas während dem Kochen, danach zum Apéro und zum Schluss zum Essen. Dieser Wein begleitet sie den ganzen Abend.

## Azienda Agricola Segni di Langa di Colomba Gian Luca



Gian Luca ist beratender Önologe für verschiedene Weingüter in der Langhe Region und Gewinner des Gambelli-Preises für den besten Nachwuchsönologen in Italien im 2014. Im 2011 hat er „Segni di Langa“, Zeichen der Langhe“ gegründet und produziert seit dem ca. 10'000 Flaschen Wein auf seinem kleinen aber feinen 3.5 Hektar grossen Weingut.



### Vino Rosso "Nu"

Pino Nero, Barbera, Nebbiolo und Dolcetto. Je nach Klima und Ertrag ändert sich die Zusammensetzung jedes Jahr. Aber nur im Geschmack. Die Qualität der Trauben, mit denen Gian Luca auch seine sortenreinen Weine produziert bleibt. Zwei Monate reift der Wein in grossen Fässern, bevor er in die auffallende 1- Literflasche mit Kronenverschluss abgefüllt wird.