



BARBERA D'ALBA SUPERIORE PALAZZOTTO, CADIA, DOC
Druivensoort: 100% Barbera
Herkomst: Piemonte, Italië



Het wijnhuis Cadia

Een familiebedrijf! Mariella and Bruno Giachino zijn de eigenaars van het wijnhuis Cadia. Zij hebben slechts één doel: het bedrijf door het maken van kwaliteitswijnen voort laten bestaan. Op dit moment zijn Mariella and Bruno Giachino de eigenaars. De wijn wordt geproduceerd op de fraaie groene heuvels van de plaats Roddi. De wijngaarden bevinden zich op een hoogte tussen 230 en 350 meter boven zeeniveau. De bodem bestaat uit loose soil (fijne kiezel) en kalk. De opbrengst per hectare (Areaal van slechts 0.40 hectare) bedraagt 59 hectoliter. De topdruiven van het jaar 2012 werden geoogst op 15 september 2012. Uitsluitend deze druiven zijn gebruikt voor de bijzonder fraaie Palazzotto (4300 flessen). De botteling vond plaats 1,5 jaar later; in Maart 2014. De naam Piemonte betekent letterlijk aan de voet van de bergen. Piemonte is een prachtig culinair gebied waar men de beste wijnen van Italië vindt. De barberadruif loopt niet vroeg uit (minder kans op vorst). De druif wordt vroeg geoogst waardoor de kans op rotting klein is.

Karakter: De geur is complex, fruitig en kruidig. Prachtige structuur en een fraaie niet al te nadrukkelijke houttoets. Door de noordelijke ligging en het terroir (de samenstelling van de bodem) worden er krachtige wijnen gemaakt. De stijl van Cadia is elegant en verfijnd. De wijn kent zachte zuren, prachtige tannines én de wijn heeft een prachtig bewaarpotentieel van circa 20 jaren.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door Italiaanse gerechten waarin paddenstoelen zijn verwerkt. Daarnaast is de combinatie met wildgerechten en overige vleesgerechten die geen al te sterke kruiden bevatten zeer fraai.

Vinificatie: De druiven worden in het veld geselecteerd en handmatig geplukt. Na de oogst worden de druiven langzaam en zacht geperst en ontsteeld. Hierdoor ontstaat een zijdezachte wijn. Vergisting vindt plaats tussen 25 en 30°C in RVS tanks gedurende 15 dagen. Na vergisting wordt de most langzaam geperst waarna de wijn rust. Vervolgens wordt de wijn van de schillen gescheiden. Na drie maanden in het RVS vat gerijpt te hebben wordt de

wijn 12 maanden op slavonisch eiken vaten (225 liter) opgeslagen.



Piemonte in oktober

Alcohol 14,77% Suikers 0.3 gram/liter