



BAROLO – MONVIGLIERO - CADIA – DOCG - 2010

Druivensoort: 100% Nebbiolo
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. 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 bedraagt 53 hectoliter. Ter vergelijking meld ik dat de opbrengsten in Languedoc, en Veneto circa 100 hectoliter per hectare bedraagt. De allerbeste druiven worden gebruikt voor de Barolo, de koning van de wijnen. De beste druiven voor de Nebbiolo d'Alba en de goede en minder goede druiven worden verkocht. 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 Nebbiolodruif wordt tamelijk vroeg geoogst (begin oktober) onder ideale oogstcondities en tijdens de optimale balans tussen suikers en zuren.

Karakter: Deze wijn kent tonen van vanille en bloemen (rozen).

Door de noordelijke ligging en het terroir worden er krachtige wijnen gemaakt. De stijl van Cadia is elegant en verfijnd. De wijn kent mooie zachte zuren, prachtige tannines en de wijn heeft een prachtig bewaarpotentieel van maar liefst 25 jaren.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door Italiaanse gerechten waarin paddenstoelen zijn verwerkt. Verder laat deze wijn zich prima begeleiden door kalfsvlees, rundvlees, gestoofde gerechten met uitjes. 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 32 °C gedurende 25 dagen. Na vergisting wordt de most langzaam geperst waarna de wijn 2 jaar op hout rijpt (eiken) en 1 jaar op RVS. De wijn geoogst op 3 oktober 2010 en gebotteld in Maart 2014.

Helling: zuid-west

Alcohol: 14,67% Suikers 0,3 gram/liter

Datum botteling: Maart 2014

Productie: 3500 flessen

Datum aanplant areaal: 1965

De Bruijn Wijnimport - Diessenseweg 35 Hilvarenbeek - 06 25 46 04 13 / 013 542 16 23
www.debruijnwijnimport.nl info@debruijnwijnimport.nl
Wijnimport