



CHARDONNAY AVNI 2013, CADIA, DOC

Druivensoort: 100% Chardonnay
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 Gioachino 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 bedraagt 40 hectoliter. Ter vergelijking meld ik dat de opbrengsten in Languedoc, en Veneto circa 100 hectoliter per hectare bedraagt. Oogstdatum 3 september 2013. Gebotteld in Maart 2014. Oppervlakte Chardonnay 0,25 hectare; 1250 stokken. Piemonte betekent letterlijk aan de voet van de bergen. Piemonte is een prachtig culinair gebied waar men de beste wijnen van Italië vindt.

Karakter: De wijn is goudgeel van kleur. De geur wordt gekenmerkt door banaan en peer. De smaak vol, strak, zuiver, fruitig, fris en kent dankzij de rijping op hout een vleugje vanille. De afdronk is lang en evenwichtig. De combinatie met visgerechten is verrukkelijk.

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 mooie zachte zuren en heeft een prachtig bewaarpotentieel van circa 15 jaren.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door Italiaanse visgerechten waarin en pastagerechten waarin paddenstoelen zijn verwerkt. Daarnaast is de combinatie met wildgerechten en ingetogen vleesgerechten zeer fraai.

Vinificatie: De druiven worden in het veld geselecteerd en handmatig geplukt. Na de oogst rijpen de druiven maximaal 5 dagen om meer suikers te verkrijgen en worden de druiven langzaam en zacht onder druk geperst gedurende 24 uren op 10°C. Daarna volgt vergisting op nieuwe eiken vaten gedurende 6 maanden op een temperatuur van 14 tot 16 °C. Hierdoor ontstaat een zachte wijn met veel structuur. Alcohol: 13,15% Suikers 1,0 gr/L

