



DOLCETTO D'ALBA, CADIA, DOC

Druivensoort: 100% Pelaverga

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. 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.

Karakter: De wijn is robijnrood van kleur met paarse tinten. De geur wordt gekenmerkt door fris fruit en witte peper. De smaak is loepzuiver zacht, fruitig en kent mineraliteit. De afdronk is fraai in balans, fruitig en licht kruidig.

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.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door lichte voorgerechten, waaronder antipasti, visgerechten, pastagerechten, gerechten met tomaat, osso bucco, carpaccio van ossenhaas en zomersalades. Deze wijn 'overdondert' lichte gerechten niet maar zorgt voor een mooie balans tussen wijnen en gerechten.

Vinificatie: De druiven worden in het veld geselecteerd en handmatig geplukt. Na de oogst worden de druiven langzaam geperst. Daarna volgt vergisting op RVS-cuves op een temperatuur van 25 tot 27 °C. Hierdoor ontstaat een lichte frisse zachte wijn met een fraaie structuur. Na rijping op RVS wordt de wijn gebotteld. Serveertemperatuur maximaal 16 °C
Alcohol: 12,5%

