



## NEBBIOLO D'ALBA – CADIA - DOCG

Druivensoort: 100% Nebbiolo  
Herkomst: Piemonte, Italië



### Het wijnhuis Cadia

Mariella (foto rechts) and Bruno (foto links) Giachino zijn de eigenaars van het wijnhuis Cadia. Zij hebben slechts één doel: het bedrijf voort te laten bestaan door het maken van kwaliteitswijnen. 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:** Loepzuivere wijn met tonen van rozen en fruit. Zachte aanzet, volle en lange afdronk. 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 ingetogen tannines en de wijn heeft een prachtig bewaarpotentieel van circa 10 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 gevogelte, overige wildgerechten en 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 gedurende 15 dagen. Na vergisting wordt de most langzaam geperst waarna de wijn 1 jaar op hout rijpt (Slavonisch eiken) en 1 jaar op RVS. De wijn geoogst in september 2012 en gebotteld in Maart 2014.

**Helling: zuid-west**

**Alcohol: 14,18% Suikers 0,2 gram/liter**

**Datum aanplant areaal: 1966 – 1984**

**Productie: 4300 flessen**

**Zuurtegraad: 5,65 gram/liter**

**Wijnmaker: Bruno Giachino**