



SAUVIGNON BLANC – ABRIGAT – CADIA - DOC

Druivensoort: 100% Sauvignon Blanc
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 2015. Gebotteld in April 2016. Oppervlakte Sauvignon Blanc 0,25 hectare; 1000 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 strogeel van kleur. De geur wordt gekenmerkt door citrusvruchten en anijs maar kent ook een zweem van bloemen. De smaak vol, strak, fruitig, fris en kent een mineraalachtige afdronk en een prachtige structuur. De afdronk is bovendien lang en zuiver. 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 frisse zuren en heeft een prachtig bewaarpotentieel van circa 4 jaren.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door visgerechten en pastagerechten gebaseerd op olie en vis. Ook de combinatie met zomerse salades is heerlijk.

Vinificatie: De druiven worden in het veld geselecteerd en handmatig geplukt. Na de oogst worden de druiven langzaam en zacht onder druk geperst gedurende 24 uren op 10°C. Daarna volgt vergisting op gedurende 6 maanden op een temperatuur van 14 tot 16 °C. Hierdoor ontstaat een zachte wijn met veel structuur. Alcohol: 13,25 % Suikers 0,5 gr/L

