



## BARBERA D'ALBA, CADIA, DOC

Druivensoort: 100% Barbera  
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 59,5 hectoliter. Ter vergelijking meld ik dat de opbrengsten in Languedoc, en Veneto circa 100 hectoliter per hectare bedraagt. Oogstperiode 13 – 15 september.

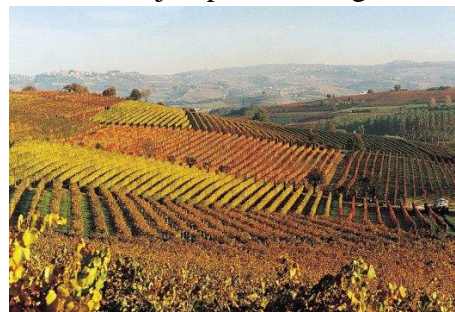
De naam Piemonte betekent letterlijk aan de voet van de bergen. Piemonte is een prachtig culinair gebied waar men de beste wijnen van Italië vindt. De barberadruif loopt niet te vroeg uit dus heeft minder kans op vorst. De druif wordt bovendien vroeg geoogst waardoor de kans op rotting verkleind wordt.

**Karakter:** Deze wijn kent tonen van bramen en frambozen. De geur geeft viooltjes. 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, prachtige tannines en heeft een prachtig bewaarpotentieel van circa 8 jaren.

**Gastronomie:** Deze wijn laat zich prima begeleiden door Italiaanse gerechten waarin paddenstoelen zijn verwerkt. 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 20 en 25°C in RVS tanks gedurende 10 dagen. Na vergisting wordt de most langzaam geperst waarna de wijn rust. Vervolgens wordt de wijn van de schillen gescheiden. Na drie maanden in het RVS vat gerijpt te hebben wordt de

wijn gebotteld. Twee maanden na botteling wordt de wijn op de markt gebracht.



*Piemonte in oktober*