

CADIA
VERDUNO PELAVERGA
DOC 2016 | VINO ROSSO

Cadia

WINE FACT SHEET

Land van herkomst: Italië

Wijn regio: Piemonte

Wijnmaker: Bruno Giachino

Alcohol: 14,28% by Vol.

Totale zuren: 4.81 g/l

Suikergehalte: 0.2 g/l

Jaarlijkse productie: 6.500 flessen

Bewaarpotentieel: 2 tot 3 jaar

Volume: 750 ml

Sluiting: Natuurlijke kurk

Druivensoort: 100% Pelaverga piccolo di Verduno - de kleine druif uit de Verduno.

Karakter: De lichte kleur van de Verduno Pelaverga neigt richting robijnrood met een licht paarse schittering, tussen Vernatsch en Pinot Noir. Het aroma en smaak kennen tonen van kersen, bessen en bloemen, aangevuld met mineraliteit, aardse en kruidige tonen, zoals witte peper. Specifiek is het evenwicht tussen fruitigheid en structuur, zuren en milde tannines. De Italiaanse bitterheid doet verlangen naar lokale gerechten.

Gastronomie: De Pelaverga laat zich prachtig begeleiden door gerechten met wit of rood vlees, maaltijdsalades, zalm, pasta's en gerechten met champignons.

Serveren op: 16-17°C. De Pelaverga kan (zomers) licht gekoeld geserveerd worden.

Vinificatie: Slechts 11 wijnhuizen uit de Langhe en Roero produceren de Pelaverga, welke sinds 1995 de DOC status verworven heeft. Totale productie op jaarbasis zijn 140.000 flessen. De Pelaverga druiven worden in het veld geselecteerd en handmatig geplukt. Na de oogst op 28 september 2016 worden de druiven langzaam en zacht geperst en ontsteeld. Vergisting vindt plaats in RVS tanks tussen 25 en 28°C gedurende 16 dagen. Na vergisting wordt de most langzaam geperst, waarna de wijn rust. Vervolgens wordt de wijn van de schillen gescheiden. Na een rijpingsperiode van 3 maanden in een RVS vat wordt de wijn gebotteld. Na 2 maanden rijping in de fles wordt de wijn op de markt gebracht. De wijn is gebotteld op 1 maart 2017.

Achtergrond:

Het wijnhuis Azienda Agricola Cadia is sinds 1913 het eigendom van de familie Giachino. In de geest van hun voorouders zetten wijnmaker Bruno Giachino en zijn vrouw Mariëlla het wijnhuis voort met slechts een doel voor ogen, en dat is het maken van kwaliteitswijnen. Cadia is gelegen in de wijnstreek Piemonte in de plaats Roddi, op 5 km ten Zuidwesten van de plaats Alba, in het hart van het prachtige Langhe. De wijngaarden bevinden zich op een hoogte tussen 230-350 meter boven zeeniveau. De bodem bestaat uit fijne kiezel en kalk. De wijngaarden van totaal slechts 12 hectare zijn allen gelegen aan de zuidoostelijke bergkam, die begint met de heuvel 'Monvigliero Verduno', waarop de Nebbiolo druiven groeien, en de nabij gelegen heuvel 'Cadia', waarnaar het wijnhuis vernoemd is.



Imported by:

Van Ravenzwaaij Wine | Tel +316 1880 8288
www.vanravenzwaaij.wine | info@vanravenzwaaij.wine

Produced by:

Azienda Agricola Cadia | Roddi
www.cadia.it | info@cadia.it