



LANGHE ARNEIS, CADIA, DOC

Druivensoort: 100% Arneis
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. Het huis telt 5000 stokken Arneis en groeien op een zuidhelling. 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 lichtgeel van kleur. De geur wordt gekenmerkt door perzik en acacia. De smaak zacht, genuanceerd en mineraal-achtig. De afdronk is lang, zacht en evenwichtig.

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 Italiaanse gerechten waaronder antipasti, visgerechten, pastagerechten, salades, vitella tonato. Dit is bovendien een van de weinige wijnen die mooi combineert met kruidige gerechten en gerechten waarin ei is verwerkt.

Vinificatie: De druiven worden in het veld geselecteerd en handmatig geplukt. Na de oogst worden de druiven langzaam en zacht geperst gedurende 24 uren op 10°C. Daarna volgt vergisting op een temperatuur van 14 tot 16 °C. Hierdoor ontstaat een zachte wijn met veel structuur. Na rijping op RVS wordt de wijn gebotteld. Alcohol: 13,5%

