

**Land:** Italië

**Gebied:** Piëmonte

**Wijnmaker:** Bruno Giachino

Het wijnhuis Cadia is een familiebedrijf is in 1913 opgericht door Marcello Giachino. De overgrootvader van de huidige eigenaar, Bruno Giachino. In de geest van zijn grootvader en vader zetten wijnmaker Bruno Giachino en zijn vrouw Mariella het wijnhuis voort met de ambitie om topwijnen te maken. Cadía is gelegen in het beste wijngedebied van Italië: Piëmonte. Piëmonte betekent letterlijk aan de voet van de bergen. Piëmonte is een prachtig culinair gebied waar men de beste wijnen van Italië vindt. Cadía is gevestigd in Roddi, op 5 km ten zuidwesten van de prachtige plaats Alba, in het hart van het gebied Langhe. Het wijnhuis beslaat 12 hectare wijnstokken. 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 wijngaarden liggen op de zuidoostelijke bergkam, die begint vanaf de heuvel Monvigliero Verduno. Op dit deel van de wijngaard groeien de Nebbiolo druiven en in het bijzonder op de heuvel 'Cadia'.

### Het terroir

Door de noordelijke ligging van de wijngaarden en het terroir worden er prachtige loepzuivere wijnen gemaakt. De topwijnen worden geproduceerd op de fraaie groene heuvels van de streek Langhe, waar men de beste wijnen van Italië vindt. De wijngaarden van Cadía bevinden zich op een hoogte tussen 230 en 350 meter boven zeeniveau. De bodem bestaat uit fijne kiezel en kalk deels liggend op een ondergrondse waterstroom waardoor de aanvoer van water zeer constant is

### De Snoei

Het meeste werk bestaat uit het snoeien van de druivenstokken. Trossen die andere (betere) trossen raken worden verwijderd zodat elke tros 'los' hangt van andere trossen. Hierdoor wordt meeldauw voorkomen. Daarnaast wordt bijzondere aandacht besteed aan het snoeien van bladeren en takken. Per druivensoort wordt bekeken of de druif in de zon of in de schaduw moet hangen. Op deze bijzonder arbeidsintensieve wijze wordt de allerhoogste kwaliteit van de druiven bereikt. Dit vormt de basis voor het vervolg: de vinificatie. Door deze intensieve wijze van snoeien wordt bestrijding van ziekten vermeden. Daarnaast is de inzet van pesticiden totaal overbodig. Tijdens de snoei vindt continue controle op de conditie van de druiventrossen plaats.

Het oogsten wordt bij Cadia, vanzelfsprekend, ambachtelijk uitgevoerd, dus zwaar en arbeidsintensief werk. Mariella Giachino bepaalt wanneer de druiven de ideale rijpheid hebben en zorgt samen met familieleden dat de druiven op het juiste moment handmatig geoogst worden. Uitsluitend de allerbeste druiven worden voor hun topwijnen gebruikt. Het gaat hierbij om de Barbera d'Alba Superiore Palazzotto en de Barolo Monvigliero, niet voor niets wordt de Barolo de Koning onder de wijnen genoemd!



SAUVIGNON BLANC – ABRIGAT – CADIA - DOC

---

Druivensoort: 100% Sauvignon Blanc

Oppervlakte Sauvignon Blanc 0,25 hectare; 1000 stokken

De opbrengst per hectare bedraagt 40 hectoliter. Ter vergelijking; de opbrengsten in de Languedoc en Veneto bedragen circa 100 hectoliter per hectare

Oogstdatum 3 september 2015

Gebotteld in April 2016

Herkomst: Piëmonte, Italië

**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



## LANGHE ARNEIS, CADIA, DOC

---

Druivensoort: 100% Arneis

De opbrengst per hectare bedraagt 40 hectoliter. Ter vergelijking; de opbrengsten in de Languedoc en Veneto bedragen circa 100 hectoliter per hectare

Herkomst: Piëmonte, Italië

Het wijnhuis Cadia telt 5000 stokken Arneis die groeien op een zuidhelling.

### **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%



CHARDONNAY AVNI – CADIA - DOC

---

Druivensoort: 100% Chardonnay

Oppervlakte Chardonnay 0,25 hectare; 1250 stokken

De opbrengst per hectare bedraagt 40 hectoliter. Ter vergelijking; de opbrengsten in de Languedoc en Veneto bedragen circa 100 hectoliter per hectare

Oogstdatum 3 september 2013

Gebotteld in Maart 2014.

Herkomst: Piëmonte, Italië

**Karakter:**

De wijn is goudgeel van kleur. De geur wordt gekenmerkt door banaan en peer. De smaak vol, strak, zuiver, fruitig, fris en kent dankzij de rijping op hout een vleugje vanille. De afdronk is lang en evenwichtig. 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 zachte zuren en heeft een prachtig bewaarpotentieel van circa 15 jaren.

**Gastronomie:**

Deze wijn laat zich prima begeleiden door Italiaanse visgerechten waarin en pastagerechten waarin paddenstoelen zijn verwerkt. Daarnaast is de combinatie met wildgerechten en ingetogen vleesgerechten zeer fraai.

**Vinificatie:**

De druiven worden in het veld geselecteerd en handmatig geplukt. Na de oogst rijpen de druiven maximaal 5 dagen om meer suikers te verkrijgen en worden de druiven langzaam en zacht onder druk geperst gedurende 24 uren op 10°C. Daarna volgt vergisting op nieuwe eiken vaten gedurende 6 maanden op een temperatuur van 14 tot 16 °C. Hierdoor ontstaat een zachte wijn met veel structuur.

Alcohol: 13,15%

Suikers 1,0 gr/L



VERDUNO PELAVERGA – CADIA – DOC

---

Druivensoort: 100% Pelaverga

De oppervlakte van de Pelaverga is 0,45 hectare

Er zijn 6.500 flessen gebotteld, wat deze wijn zeldzaam maakt!

De opbrengst per hectare bedraagt 45 hectoliter. Ter vergelijking; de opbrengsten in de Languedoc en Veneto bedragen circa 100 hectoliter per hectare

Herkomst: Piëmonte, Italië

**Karakter:**

De wijn is robijnrood van kleur. De geur wordt gekenmerkt door fruitige aroma's van aardbei en kruidige intense tonen in het bijzonder witte peper. De smaak is loepzuiver zacht, fruitig en kent mineraliteit. De afdronk is fraai in balans, fruitig en licht kruidig. 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 past perfect bij salami, verse of licht gekruide kazen en bij vis. Door het witte pepertje vormt deze wijn een echt bijzondere combinatie met meer pittige gerechten, zoals uit de Aziatische keuken.

**Vinificatie:**

De druiven worden in het veld geselecteerd en handmatig geplukt. Na de oogst worden de druiven langzaam geperst. Daarna volgt vergisting op RVS cuves op een temperatuur van 25 tot 27°C gedurende 16 dagen. Hierdoor ontstaat een lichte frisse zachte wijn met een fraaie structuur. Na rijping op RVS wordt de wijn gebotteld.

Serveertemperatuur: maximaal 16 °C

Alcohol: 14,28%

Suikergehalte: 0,2 gr/liter

Zuurtegraad: 4,81 gr/liter

Gist: Kober 5bb



BARBERA D'ALBA, CADIA, DOC

---

Druivensoort: 100% Barbera

Oogstperiode 13 – 15 september.

De opbrengst per hectare bedraagt 59,5 hectoliter. Ter vergelijking; de opbrengsten in de Languedoc en Veneto bedragen circa 100 hectoliter per hectare

Herkomst: Piëmonte, Italië

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.



Piëmonte in oktober

## BARBERA D'ALBA SUPERIORE PALAZZOTTO - CADIA - DOC

---

Druivensoort: 100% Barbera

Herkomst: Piëmonte, Italië

De opbrengst per hectare (Areaal van slechts 0.40 hectare) bedraagt 59 hectoliter. De druiven worden in september geoogst. Uitsluitend de druiven die op de perfecte oogstdag zijn geoogst worden gebruikt voor de Palazzotto (productie 4300 flessen). De barberadruif loopt niet vroeg uit (minder kans op vorst). De druif wordt vroeg geoogst waardoor de kans op rotting klein is.

### **Karakter:**

De geur is complex, fruitig en kruidig. Prachtige structuur en een fraaie niet al te nadrukkelijke houttoets. 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 zachte zuren, prachtige tannines én de wijn heeft een prachtig bewaarpotentieel van circa 20 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 25 en 30°C in RVS tanks gedurende 15 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 12 maanden op slavonisch eiken vaten (225 liter) opgeslagen.

Alcohol 14,77%

Suikers 0.3 gram/liter



NEBBIOLO D'ALBA – CADIA - DOCG

---

Druivensoort: 100% Nebbiolo

Datum aanplant areaal: 1966 – 1984

Helling: zuid-west

Productie: 4300 flessen

De wijn geogst in september 2012 en gebotteld in Maart 2014

Wijnmaker: Bruno Giachino

Herkomst: Piëmonte, Italië

De opbrengst per hectare bedraagt 53 hectoliter. Ter vergelijking; de opbrengsten in de Languedoc en Veneto bedragen circa 100 hectoliter per hectare.

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 Nebbiolodruif wordt tamelijk vroeg geogst (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.

Alcohol: 14,18%

Suikers 0,2 gram/liter

Zuurtegraad: 5,65 gram/liter





BAROLO – MONVIGLIERO - CADIA – DOCG

---

Druivensoort: 100% Nebbiolo  
Datum aanplant areaal: 1965  
De wijn is geogst op 3 oktober 2012  
Helling: zuid-west  
Productie: 3500 flessen  
Herkomst: Piëmonte, Italië

De opbrengst per hectare bedraagt 53 hectoliter. Ter vergelijking; de opbrengsten in de Languedoc en Veneto bedragen circa 100 hectoliter per hectare.

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 Nebbiolodruif wordt tamelijk vroeg geogst (begin oktober) onder ideale oogstcondities en tijdens de optimale balans tussen suikers en zuren.

**Karakter:**

Deze wijn kent tonen van vanille en bloemen (rozen). 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 tannines en de wijn heeft een prachtig bewaarpotentieel van maar liefst 25 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 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 25 en 32 °C gedurende 25 dagen. Na vergisting wordt de most langzaam geperst waarna de wijn 2 jaar op hout rijpt (eiken) en 1 jaar op RVS.

Alcohol: 14,67%  
Suikers 0,3 gram/liter

