

Cadia



Italia, Piemonte

Barbera d'Alba DOC
denominazione di origine controllata



Con "Cadia" veniva un tempo indicata la zona maggiormente vocata per la produzione di vini di qualità in Roddi. Il terreno calcareo, forte e asciutto può portare a frutto qualsiasi coltura, ma il vigneto, seguendo la dolce collina e grazie ad un'ottima esposizione, garantisce una piena e completa maturazione. I vigneti si trovano nel comune di Roddi.

Una cantina dove si respira tutta la passione di famiglia. La collina "Cadia", dalla quale l'azienda prende il nome, è situata sul dorsale sud-est, un'ottima posizione per la produzione di vini di grande qualità. Ogni lavorazione in vigneto è svolta tradizionalmente seguendo criteri di lotta integrata per poter ottenere un prodotto genuino, dalle importanti caratteristiche organolettiche e sensoriali. Sono presenti impianti più recenti, come il Langhe Arneis ed il Sauvignon, cui se ne aggiungono altri più storici come la Barbera Superiore Palazzotto. Le bottiglie prodotte dall'azienda Cadia sono ottenute esclusivamente dai 12 ettari vitati che abbracciano la collina.

Vitigno: Barbera 100%

Epoca di vendemmia: manuale in ceste verso la metà di Ottobre

Vinificazione: L'uva viene raccolta a mano nelle prime settimane di Settembre. L'uva matura viene pigiata e posta a fermentare in serbatoi termo condizionati d'acciaio inox per un periodo di 10-12 giorni a 25-27° C.

La maturazione avviene in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi. e imbottigliato l'anno successivo alla raccolta.

Caratteristiche organolettiche: Barbera Di colore rosso rubino cardinalizio con leggeri riflessi violacei; il profumo ricorda la prugna matura e la mora, al palato l'armonia e il buon corpo accompagnano una nota acidula che lo rende fresco e inebriante.

Gradazione: 14% vol

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti

Temperature di servizio: 18 °

