

Cadia



Italia, Piemonte

Barolo Monvigliero DOCG

denominazione di origine controllata garantita



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.

Nelle parti pianeggianti la coltivazione tipica è quella del nocciolo: dei 18 ettari di cui è composta l'azienda, 12 sono adibiti a vigneto e 6 a nocciolo: la nostra Tonda Gentile Trilobata. I vigneti sono ubicati sulla dorsale che porta dalla collina Monvigliero di Verduno dove si coltiva il Nebbiolo da Barolo, al centro abitato di Roddi. Tutti i vitigni hanno esposizione Sud-Est. Geograficamente l'azienda è ubicata a Sud-Ovest della città di Alba, a una distanza di 5 km.

Provenienza: Roddi altitudine 310 mt. Cru Monvigliero

Vitigno: Nebbiolo 100%

Resa per Ettaro: 70 ht.

Forma di allevamento: Guyot

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

Vinificazione: macerazione con le proprie bucce per circa 7- 8 giorni vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Invecchiamento: in acciaio per circa 4 mesi ed in seguito in barriques di rovere francese per 36 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Vino austero per il suo colore rosso con riflessi aranciati. Al profumo si denota un sentore di rosa canina accompagnata della liquirizia, al palato la potenza alcolica è ben calibrata con i sentori di frutta e spezie.

Abbinamenti gastronomici: E' eccellente con arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi saporiti.

Temperature di servizio: 18 °

Allergeni: Contiene solfiti

