

Cadia



Italia, Piemonte

Verduno Pelaverga 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.

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 250 – 350 mt.

Vitigno: Pelaverga Piccolo 100%

Resa per Ettaro: 90 ht.

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: manuale verso la fine di Settembre

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata 24° - 26° C

Invecchiamento: in acciaio per circa 5 - 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino più o meno carico, sentori fruttati di fragola e intense note speziate in particolare si distingue il pepe bianco.

Abbinamenti gastronomici: A tavola è perfetto con salami, formaggi freschi o poco stagionati e con il pesce.

Temperature di servizio: 14° - 18°

Allergeni: Contiene solfiti

