



Villa Giada Manè

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat is geclassificeerd als gematigd continentaal. De wijngaarden zijn gelegen tussen de heuvels van Asti en Alba.

VINIFICATIE: Handmatige oogst en directe persing. Fermentatie bij 14-16°C. Een deel vergist in kleine eiken vaten, het resterende deel voor een aantal maanden op zijn gistcellen in RVS-tanks.

DRUIVEN: chardonnay

GEUR & SMAAK: Heldergele wijn met groene reflecties en kenmerken van citrusfruit, gedroogde abrikozen, honing en bloemen. De smaak is complex en de wijn heeft een delicate, ronde textuur en een heel eigen karakter.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer de wijn bij rijke en romige gerechten als quiche lorraine of ragout van kip of paddenstoelen. Ook een mooie combinatie met mooie romige kazen (koemelk).

WEETJE: Eigenaar Andrea Faccio: "Ik geloof sterk in respect voor de natuur en de omgeving waarin ik in leef. De filosofie van goed, schoon en eerlijk heeft mij ertoe gebracht milieuvriendelijke landbouw aan te hangen".

VILLA GIADA®



Villa Giada ligt in het hart van de wijnstreek Piemonte, tussen de heuvels van Asti en Alba. De ruim 25 hectare wijngaarden liggen rond drie historische boerderijen. Cascina Ceirole in Canelli is met zeven hectare druivenstokken en een rijpingskelder het centrum van het wijnbedrijf. Hier begon eind achttiende eeuw de wijngeschiedenis van de familie Faccio. Cascina Dani in Agliano Terme is het hart van het productiegebied voor barbera en voor deze druif het beste terroir. De 14 hectare barbera van Villa Giada groeien op een ideale locatie met een zuidoostelijke expositie, een losse bodem van zand en klei en een perfecte afwatering. Een hypermoderne kelder zorgt ervoor dat de terroireigenschappen in de wijnen zo goed mogelijk naar voren komen. Drijvende kracht achter Villa Giada is wijnmaker Andrea Faccio. Hij gelooft er heilig in dat je met respect voor de natuur en het milieu betere wijnen maakt. Manè en Surì zijn hiervan het bewijs.