



Villa Giada Barbera Nizza 'Dani'

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd continentaal klimaat. Afkomstig uit de Nizza DOCG waar de bodem bestaat uit kalkrijke mergel en klei. De wijngaarden liggen op het zuidwesten.

VINIFICATIE: De druiven worden ontsleed en in drie weken tijd vergist in roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt de wijn minstens 12 maanden in kleine eikenhouten vaten. De wijn wordt ongefilterd gebotteld en rijpt nog enige tijd op fles.

DRUIVEN: barbera

GEUR & SMAAK: Robijnrode wijn met granaatkleurige reflecties. Intens en aromatisch met rood fruit, morellenkersen, zoethout, specerijen en een rijke, gulle smaak.

SERVEERSUGGESTIE: Gastronomische wijn, geschikt om te serveren bij rijke pasta's, gegrilde ossenhaas, gerechten met paddenstoelen en gewokte biefstukreepjes in sojasaus.

WEETJE: Volgens experts zijn de beste barbera's afkomstig zijn uit Nizza DOCG.

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.