



Villa Giada Gavi

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd zeeklimaat. Wijngaard in het klassieke Gavi-gebied met een bodem van kalkrijke mergel.

VINIFICATIE: Handmatige oogst en vergisting in stalen tanks. De wijn blijft enkele maanden in contact met de gisten vóór het bottelen. Uitstekend in de eerste jaren, maar behoudt zijn kenmerken ook na verloop van tijd.

DRUIVEN: cortese

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Licht strogeel met groenige reflecties. Droge, sappige wijn met een geurig karakter, een minerale frisheid en delicate amandeltonen.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect als aperitief en bij verfijnde gerechten (met citroen!) als carpaccio van zeebaars met citroen en olijfolie, risotto en groene asperges, salade met burrata en courgette.

WEETJE: Piemonte is bekend van de drie grote rode wijnen – Barolo, Barbaresco en Barbera – maar er wordt ook witte wijn gemaakt: Gavi. Genoemd naar het pittoreske stadje Gavi in het oosten van Piemonte en gemaakt van de druif cortese (100%).

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.