



Villa Giada Barbera d'Asti Suri

Piemonte, Italië

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

VINIFICATIE: De handgeplukte trossen weken na ontstelen een dag of tien in waarbij de gisting zijn aanvang neemt. Hierop volgt ook malolactische omzetting en een flesrijping van vijf maanden.

DRUIVEN: barbera

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Een robijnrode wijn met mooie aromatische tonen van rijpe kersen, rode vruchten en kruiden. De structuur is precies zoals bedoeld: gul, fluweelzacht, sappig, vlezig, rond en lekker mond vullend in de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij pastagerechten met vlees.

WEETJE: De belangrijkste druif van Piemonte is nebbiolo, waarvan de beroemde Barolo en Barbaresco worden gemaakt. De meeste producenten zien de barbera als bijproduct. Zo niet Andrea Faccio, die zich heeft gespecialiseerd in de productie van barbera.



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 Suri zijn hiervan het bewijs.