

Villa Giada Quercia

Villa Giada, Piemonte, Barbera d'Asti Superiore DOP, Italia

Rypälelajikkeet

Barbera

Luonnehdinta

Syvän rubiininpunainen viini, jossa myös granaatinpunaisia sävyjä. Intensiivisessä tuoksussa tiivistä ja pitkäkestoista mausteisuutta. Viettelevän täyteläinen ja pehmeä suutuntuma, maanläheistä marjaisuutta. Viipyilevä jälkimaku.

Tarjoilulämpötila ja -lasi 16–18 °C

Ruokasuositus



Muuta

Quercia on nimetty kasvatuspaikkansa lempinimen mukaan. Aluksi viinitarhoilta valitaan vanhimpien köynnösten parhaat rypäleet, jotka poimitaan käsin ja kuljetetaan pienissä laatikoissa ja puristetaan mehuksi. Viinin annetaan käydä terästankeissa 28–30 asteen lämpötilassa usean viikon ajan. Sadonkorjuuta seuraavan vuoden alussa viini siirretään keskikokoisiin tammitynnyreihin 12–14 kuukaudeksi. Pullottamisen jälkeen viinin annetaan vielä kehittyä tasalämpöisessä kellarissa, kunnes se saavuttaa täyden potentiaalinsa. Quercia on alueensa perinteitä kunnioittava suodattamaton Barbera.

Tuottaja

Villa Giada sijaitsee Piemontessa, Canellin kylässä Astin ja Alban puolivälissä. Viinitila on perustettu vuonna 1934 ja kellarit, joissa viiniä kypsytetään tynnyreissä, ovat vuodelta 1790. Noin 25 hehtaarin laajuiset viinitarhat sijaitsevat 320 metrin korkeudessa ja suuntaavat kaakkoon ja lounaaseen. Sadonkorjuu suoritetaan aina käsin ja rypäleiden kasvua seurataan tarkasti, jotta sadonkorjuu osataan ajoittaa oikein.

