BARSAC

Le AOC Sauternes e Barsac si trovano a sud di Bordeaux, e precisamente nelle Graves. Entrambe le AOC risalgono al 1936. L'area detta Sauternais comprende cinque comuni: Barsac, Bommes, Fargues, Preignac e Sauternes; mentre quella del Barsac esclusivamente il comune da cui prende il nome. È bene notare che questo disciplinare consente ai produttori di Barsac di denominare i loro vini sia Barsac che Sauternes AOC (spesso sono citate in etichetta entrambe le diciture), mentre i produttori di Sauternes possono denominare i loro vini solamente Sauternes AOC. I terreni della zona sono di origine alluvionale con una buona presenza di calcare; ciò che conferisce caratteristiche uniche a quest'area è il microclima creato dai fiumi Garonne e Ciron e dalla vicinanza all'Oceano Atlantico: queste presenze sono determinanti nel favorire lo sviluppo della pourriture noble, muffa nobile, sulle uve creando una concentrazione unica. Le varietà utilizzate per le AOC Sauternes e Barsac sono: Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle.
La qualità dei vini prodotti in queste zone ha una lunga storia, infatti già nel 1855 Napoleone III, stilando la prima classificazione dei Crus, riconosce lo Château d'Yquem il solo Premier Cru Supérieur ubicato fuori dal Medoc, seguono due altre categorie: Premier Cru (11 Châteaux) e Deuxième Cru (15 Châteaux).

Château Piada

Varietà Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle.

Vigneti I vigneti Château Piada si trovano sull'altopiano di Barsac e, da alcuni documenti storici risalenti al 1274, sembrano essere tra i più antichi di Barsac e Sauternes. I vini Château Piada nascono da un terroir unico caratterizzato da suoli ricchi di calcare e argilla.

Vinificazione Dopo la maturazione dell'uva, la vendemmia avviene tramite la raccolta di chicco per chicco, così da utilizzare solamente gli acini colpiti dal giusto grado di botrytis. La vinificazione avviene in fusti di rovere: dopo un anno di affinamento il vino viene assemblato, filtrato e conservato in tini di acciaio inox fino all'imbottigliamento il tutto per un lasso di tempo che va dai 18 a 20 mesi dopo la vendemmia.

Caratteristiche Lo Château Piada 2018 ha un bel colore giallo dorato; si presenta al naso molto profumato ed elegante, pulito, al sorso è dolce e intenso.