

GAJA

Gaja
Barbaresco
2017

Italie



www.gaja.com



Appellation : Barbaresco D.O.C.G
Cépage : 100% Nebbiolo
Terroirs : Sols argilo-calcaires
Région : Piémont
Degré alcoolique : 13,5%vol
Elevage : 12 mois puis en « botti »
(fûts slovènes)



Histoire :

On ne présente plus le fameux domaine italien, fruit d'une longue histoire et de l'impact de quelques fortes personnalités.

La famille Gaja s'installe dans le Piémont au milieu du XIXe siècle. Depuis 1859, année où le viticulteur Giovanni Gaja crée le domaine, quatre générations se sont succédé pour confectionner les Barbaresco les plus réputés d'Italie.

Angelo Gaja qui rejoint la propriété familiale en 1961 est à l'origine de son succès international. Il supervise avec son épouse Lucia et leurs deux filles, Gaia et Rossana, les 100 hectares de vignes situées sur les communes de Barbaresco et de Barolo.

À la propriété historique s'ajoutent deux domaines toscans; Pieve Santa Restituta à Montalcino acquis en 1994, qui produit trois cuvées de Brunello di Montalcino sur 30 hectares et Ca'Marcanda acquis en 1996 et ses 110 hectares situés sur de la commune de Castagneto Carducci.

Description :

Le Barbaresco a une couleur rouge grenat et des arômes floraux et épicés. La bouche est intense et complexe : fruits des bois, prunes, liqueur, senteurs minérales et café. La structure tannique est superbe, avec une très belle acidité. La finale est persistante et complexe.

Accords :

Viandes rouges, Grillades, Civet de lapin, Volailles
Polenta de truffes, Fromages vieillis

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

