

GAJA

Gaja
Barbaresco
2019

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 :

Gaja est l'un des plus grands domaines familiaux Italien, de par son immense influence, sa réputation de précurseur et la très haute qualité de ses vins. Créé en 1859 sur les collines de Langhe, dans la région du Piémont, la famille produit aujourd'hui des grands vins en Toscane (Ca'Marcanda - Bolgheri ; Pieve Santa Restituta - Montalcino) et en Sicile (IDDA). Gaia Gaja a repris aujourd'hui la tête du domaine, à la suite de son père Angelo, 5ème génération de vigneron. Gaja a largement contribué au rayonnement international des grands vins Italiens, en se démarquant par de nouvelles techniques de vinification jugées révolutionnaires pour l'époque et en produisant des grands vins avec des cépages Internationaux. Nombreuses sont les cuvées iconiques jugées parmi les meilleures références de leurs appellations respectives. La famille travaille minutieusement les vins, n'hésitant pas à sortir des lots complets de la production lors de millésimes plus difficiles, et dont la qualité ne satisfait pas leur niveau d'exigence.

Description :

Ce vin est la pièce maitresse du domaine et la référence absolue de l'appellation, le résultat de 183 ans de savoir-faire et d'un assemblage minutieux de 14 vignobles du Barbaresco. Les process d'élevage sont séparés en fût de chêne pendant 12 mois avant d'être assemblés et vieillis pendant 12 mois supplémentaires. Le bouquet révèle des arômes de fruits rouges, de rose, d'épices et de notes minérales. La structure est dense mais élégante. Il a une finale persistante avec des tanins raffinés.

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.

