

# GAJA

## Gaja Pieve Santa Restituta Brunello 2017

www.gaja.com

Italie



<b>Appellation :</b>	Brunello di Montalcino
<b>Cépages :</b>	100% Sangiovese
<b>Terroirs :</b>	Argiles sabloneuses et calcaires
<b>Région :</b>	Toscane
<b>Degré alcoolique :</b>	14,5%vol
<b>Elevage :</b>	24 mois en fûts de chêne 6 mois en cuves bétons après assemblage

### 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 :

Cette cuvée est un assemblage des différentes parcelles du domaine. La macération pelliculaire du Sangiovese dure trois semaines, vieillissement de vingt-quatre mois en fût avant assemblage, puis six mois en cuve béton avant la mise en bouteille. Le millésime 2017 commence avec des gelées printanières et un été très chaud. Le vin est structuré et dense, à la couleur rubis profond, une fraîcheur vive et des tanins doux.

### Accords :

Viandes rouges, Volailles  
Fromages

### Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

