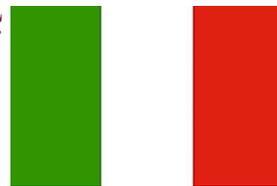


GAJA

Gaja Sito Moresco 2020

www.gaja.com

Italie



| | |
|---------------------------|---|
| Appellation : | Langhe DOC |
| Cépages : | 35% Nebbiolo, 35% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon |
| Terroirs : | Sols calcaires |
| Région : | Piémont |
| Degré alcoolique : | 13,5%vol |
| Elevage : | En foudres durant 12 mois |

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 :

Site Moresco porte le nom de l'ancienne famille propriétaire des vignes dans le Barbaresco. Le vin est en appellation Langhe, puisque c'est un assemblage incroyable de Nebbiolo, Barbera, Cabernet Sauvignon et Merlot. Chaque cépage est vinifié séparément avant assemblage puis élevage en fût de chêne pendant 12 mois. 2020 est un millésime solaire et structuré, avec un beau potentiel de garde. Sito Moresco a des notes complexes d'épices, d'herbes et de fruits noirs. La bouche est pleine, onctueuse et juteuse avec des fruits mûrs soutenus par des épices complexes, des senteurs de fumée et de cèdre. Les faisans figurent sur l'étiquette pour commémorer les oiseaux qui peuplent les forêts adjacentes.

Accords :

Viandes rouges
Gibiers

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

