



# GAJA

Italie 



## Gaja

### Pieve Santa Restituta Rennina 2018

#### HISTOIRE :

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.

Pieve Santa Resituta est issu du vignoble Toscan, en appellation Brunello di Montalcino. Ce sont trois vignobles non contigus (env. 10 ha) autour de l'ancienne église Pieve Santa Restituta. C'est un Brunello raffiné, alliant puissance et fraîcheur, avec une grande complexité aromatique. Plus fin, élégant et accessible dans sa jeunesse. Il exprime la souplesse et la fraîcheur, avec des tanins soyeux et un bouquet harmonieux. Plus ouvert et immédiat que Sugarille, idéal pour ceux qui recherchent un Brunello raffiné et charmeur.

**APPELLATION :** Brunello di Montalcino DOCG  
**CÉPAGE :** 100 % Sangiovese  
**TERROIR :** Argilo-calcaires, sable et limon  
**VIGNOBLE :** exposition sud-ouest  
**RÉGION :** Toscane  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14,5%

#### ELEVAGE :

24 mois en fûts de chêne, puis 6 mois en cuves béton et 2 ans en bouteille avant commercialisation.

#### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 2045  
Température de service : 16-18°C

#### NOTE PRESSE:

James Suckling 97/100  
Jancis Robinson 17/20  
RP: 94/100



#### NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Rubis intense, légèrement plus concentrée que le Brunello classique.

Nez : Notes méditerranéennes (romarin, thym, balsamique), touches de résine, épices, fruits rouges et noirs, nuances florales et minérales.

Bouche : Élégante et énergique, tanins fermes mais soyeux, acidité vive, finale longue avec des notes de cerise, prune rouge, moka et tabac.

#### ACCORDS :

Bistecca alla Fiorentina (côte de bœuf grillée) : la puissance du Sangiovese équilibre la richesse de la viande.

Pappardelle al ragù di cinghiale (pâtes au ragoût de sanglier) : un accord traditionnel qui sublime la profondeur du vin.

Tomme de brebis

