



GAJA

Italie 



Gaja

Pieve Santa Restituta Sugarille 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. Sugarille représente environ 4,5Ha, et est une parcelle déjà mentionnée pour sa grande qualité en 1547. Les sols sont composés d'argilo-calcaires avec galestro (schistes argileux), apportant structure et minéralité. Le style de Sugarille est plus dense et structuré que Rennina, avec une profondeur et une intensité remarquables. On le compare souvent à un Barolo.

APPELLATION : Brunello di Montalcino DOCG
CÉPAGE : 100 % Sangiovese
TERROIR : Argilo-calcaires, sable et limon
VIGNOBLE : Sud/Sud-Ouest, altitude 370m
RÉGION : Toscane
DEGRÉ ALCOLIQUE : 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 96/100
Jancis Robinson 17,5/20
RP: 95/100 +



NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Rubis profond et concentré.
Nez : Notes de cerise noire, prune, grenade, réglisse, herbes méditerranéennes, touches florales (rose thé), nuances balsamiques et épicées.
Bouche : Tanins riches et soyeux, corps ample, acidité vive, finale longue et stratifiée avec équilibre entre puissance et fraîcheur.

ACCORDS :

Civet de chevreuil, râble de lièvre
Raviolis aux champignons sauvages et beurre de sauge,
Pecorino Affiné

