



GAJA

Italie 



Gaja

Sorì San Lorenzo 2020

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.

Icône du Piémont, Sorì San Lorenzo incarne la puissance et la profondeur du Nebbiolo dans son expression la plus noble. Issu d'un terroir unique, ce vin allie intensité aromatique, structure majestueuse et une élégance rare, offrant un potentiel de garde exceptionnel. Une cuvée légendaire pour les amateurs de grands Barbaresco.

Sorì San Lorenzo est considéré comme le plus puissant et austère des trois crus emblématiques (avec Sorì Tildìn et Costa Russi). Il atteint sa maturité plus tard et possède le plus grand potentiel de garde. Le Terroir est unique avec une exposition sud/sud-ouest, l'influence du Tanaro qui régule température et humidité, donnant une richesse et une complexité supérieures. Là où Costa Russi est plus élégant et floral, et Sorì Tildìn plus raffiné et aromatique, Sorì San Lorenzo se distingue par sa densité, sa profondeur et son caractère minéral et épicé.

APPELLATION : Barbaresco DOC
CÉPAGE : 100 % Nebbiolo
TERROIR : sols marneux argilo-calcaires
VIGNOBLE : 3,38 ha, exposition plein sud
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%
ELEVAGE :
24 mois en barriques de chêne.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 2050
Température de service : 16-18°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Nez : Bouquet complexe de rose, cassis, groseille, réglisse, notes fumées, pointe d'agrumes et de moutarde.

Bouche : Dense, profonde, avec des tanins soyeux mais puissants, tension saline, finale longue et vibrante.

Style : Puissant, structuré, mais avec élégance et fraîcheur.

ACCORDS :

Bœuf braisé au vin rouge
Tagliatelle aux truffes noires
Pâtes farcies à la viande

