



GAJA

Italie



Gaja IDDA Sicilia Bianco 2022

HISTOIRE :

On ne présente plus le fameux domaine italien, fruit d'une longue histoire et de l'empreinte de personnalités. La famille Gaja s'installe dans le Piémont au milieu du XIXe siècle. Depuis 1859, année où Giovanni Gaja crée le domaine, quatre générations se sont succédées pour confectionner les Barbaresco les plus réputés d'Italie.

Angelo Gaja qui rejoint la propriété familiale en 1961 est à l'origine de son succès international. Il supervise avec son épouse Lucia et leurs deux filles, Gaia et Rossana, les 100 hectares de vignes situées sur les communes de Barbaresco et de Barolo.

IDDA signifie "elle" en sicilien et c'est le pronom qu'utilisent les locaux pour désigner le Mont Etna, ils montrent ainsi leur affection et leur admiration.

APPELLATION : Sicilia DOP
CÉPAGE : Carricante
TERROIR : Sables
RÉGION : Sicile, Biancavilla 630-820 m d'altitude
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12.5%

ELEVAGE :

La fermentation s'effectue à une température contrôlée entre 18 et 20°C, en partie dans des fûts de chêne de 10 hl et en partie dans de l'acier inoxydable.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 10-13°C

NOTES AROMATIQUES :

Au nez : dragée, écorce de citron, pâte d'amande, beurre salé, jasmin et fleurs de moutarde, avec des notes de menthe, d'épices et de pierre à fusil.

En bouche : minéralité saline, acidité équilibrée avec une légère note de miel, finale voluptueuse.

