



Gaja, Barbaresco (Piémont)

## Alteni di Brassica Langhe DOP

<b>Millésime</b>	2021
<b>Viticulteur</b>	Gaja
<b>Région</b>	Piémont
<b>Degré</b>	14% vol.
<b>Cépages</b>	100% Sauvignon Blanc

### Vinification

Après les vendanges, les raisins subissent une vinification en cuve d'acier de 4 semaines à une température contrôlée de 16 à 18 °C. L'élevage est ensuite effectué en barriques légèrement usagées durant 6 mois.

### Notre note de dégustation

L'Alteni di Brassica est un Sauvignon Blanc mono- cépage possédant une incroyable palette d'arômes. Son nez élégant et aromatique est en parfaite harmonie avec son fruité délicat. Son corps équilibré à la structure dense est soutenu par une acidité parfaitement intégrée - bon potentiel de garde.

## Gaja

Le domaine viticole Gaja a été créé en 1859 par Giovanni Gaja, l'arrière grand-père du propriétaire actuel, Angelo Gaja. L'échelle internationale, Angelo est de loin le propriétaire italien le plus connu. C'est le seul viticulteur à avoir obtenu aussi souvent le «Tre Bicchieri», la plus haute récompense du guide italien Gambero Rosso. Il a été plusieurs fois auréolé du statut «d'homme de l'année» par les magazines Decanter et Winespectator. Le succès de ses vins est inséparable de son charisme et sa vie arpente avec bienveillance les plantes de la famille. Les vins de la famille Gaja ont leurs racines dans la tradition et sont tournés vers l'avenir.

Aujourd'hui, l'entreprise, qui en est déjà à la cinquième génération, est dirigée par les deux filles d'Angelo, Gaia et Rossana, ainsi que son fils, Giovanni. Les domaines de la famille Gaja s'étendent aujourd'hui de la Toscane à la Sicile. C'est cependant o l'histoire du succès de la famille a commencé, dans le célèbre village viticole de Barbaresco, que les Gaja's se sentent vraiment chez eux.



## Convient avec



Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55

Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01

[www.weibelweine.ch](http://www.weibelweine.ch) | [weibel@weibelweine.ch](mailto:weibel@weibelweine.ch)

