



Gaja, Barbaresco (Piémont)

## Barbaresco DOP

Millésime	2022
Viticulteur	Gaja
Région	Piémont
Degré	14% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

### Vinification

Les raisins de Nebbiolo subissent une cuvaison en cuve d'acier de 3 semaines à une température contrôlée de 26 à 30 °C. Le vin est ensuite élevé durant 12 mois en barriques puis affiné en bouteilles durant 12 autres mois.

### Notre note de dégustation

La complexité de ce Barbaresco classique est le résultat de l'alliance du Nebbiolo de grande classe provenant des quatorze parcelles de Gaja situées autour de la commune de Barbaresco. Au nez, ce Barbaresco développe des arômes typiques de fruits des bois, de prunes, de réglisse et de café. Le Barbaresco d'Angelo Gaja est célèbre pour son élégance, malgré son corps puissant et dense, ainsi que ses tanins fins et soyeux sur une finale complexe. Chaque Barbaresco de Gaja exprime à merveille son millésime et possède un grand potentiel de garde. Un vin de classe mondiale.

## 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 arpentée 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)

