

Gaja, Barbaresco (Piémont)

Barolo Dagromis DOP

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

Vinification

Le Barolo Dagromis provient des vignes de Nebbiolo des communes de Serralunga et La Morra. Après une cuvaison de 3 semaines en cuve d'acier, il est élevé durant 12 mois en barriques puis 18 mois en grands fûts de chêne.

Notre note de dégustation

Le Barolo Dagromis se présente dans une robe rouge rubis foncé et dégage de forts arômes de baies sauvages, de lilas en fleur et d'épices fines. Au palais, on détecte une élégante structure à la fois ferme, souple et délicate. Ce vin est l'antithèse d'une brute épaisse. En raison de son élevage long en cave, il peut s'apprécier jeune.

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 ins éparable 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 | weibel@weibelweine.ch