

Gaja, Barbaresco (Piémont)

Sito Moresco Langhe DOP

Millésime	2023
Viticulteur	Gaja
Région	Piémont
Degré	13.5% vol.
Cépages	70% Nebbiolo, 30% Barbera

Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément et mis à fermenter durant 2 semaines en cuve d'acier à une température de 25 à 27°C. Le vin est ensuite élevé durant 12 mois en barriques, puis affiné 6 mois en bouteilles.

Notre note de dégustation

Une couleur rubis et de légers reflets grenat. Le bouquet est marqué par une belle maturité aromatique, de fruits rouges comme la prune et la cerise. Au palais, l'ensemble est harmonieux, fin et étoffé avec une incomparable note épicée de safran. Un long fini savoureux.

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