



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.

Convient avec

