



Gaja, Barbaresco (Piemont)

Sorì Tildìn Barbaresco DOP

Jahrgang	2022
Produzent	Gaja
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Die Trauben aus der ausgezeichneten Südlage Sorì Tildìn durchlaufen eine 3-wöchige, klassische Maischegärung im Stahltank. Anschliessend reifen die Trauben für 12 Monate in Barriques und für weitere 12 Monate in grossen Eichenfässern.

Unsere Degustationsnotiz

Der Sorì Tildìn hat das rundeste Geschmacksprofil aller Gaja Einzellagen. Er verfügt über eine tief Rubinrote Farbe mit leichtem Granatschimmer. Typisch für diesen finessenreichen Wein sind der volle Körper und die elegante Textur reifer Tannine als Quintessenz der Gegend und der Nebbiolo-Traube. Ein grosser Wein mit aussergewöhnlichem Lagerpotenzial.

Gaja

Das Weingut Gaja wurde 1859 von Giovanni Gaja, dem Urgrossvater des heutigen Besitzers Angelo Gaja, gegründet. Angelo ist heute der international wohl bekannteste italienische Weingutsbesitzer. Kein anderer Winzer errang die «Tre Bicchieri», die Höchstauszeichnung des italienischen Weinführers Gambero Rosso, so häufig wie er. Wiederholt wurde er von den Magazinen Decanter und Winespectator als «Man of the Year» ausgezeichnet. Der Erfolg seiner Weine ist nicht von seiner charismatischen Persönlichkeit zu trennen und sein Leben ist eine Goodwill-Tour für die familieneigenen Gewächse. Gajas Weine wurzeln in der Tradition und haben die Moderne im Blick. Heute wird der Betrieb bereits in fünfter Generation von den beiden Töchtern Gaia und Rossana sowie Sohn Giovanni geführt. Die Weingüter der Familie Gaja erstrecken sich mittlerweile über die Toskana bis nach Sizilien. Gajas sind jedoch nach wie vor im berühmten Weindorf Barbaresco zu Hause, wo die unvergleichliche Erfolgsgeschichte ihren Anfang nahm.



Passend zu

