



## Gaja Alteni di Brassica

Piemonte, Italië

**KLIMAAT & TERROIR:** Gematigd landklimaat met mediterrane invloeden. De bodems zijn rijk aan kalksteen, leisteen, klei en zand. De druiven zijn afkomstig van wijngaarden in Barbaresco en Serralunga d'Alba.

**VINIFICATIE:** De zorgvuldig geselecteerde druiven vergisten in eikenhouten vaten, waar de wijn vervolgens 6 tot 8 maanden rijpt.

**DRUIVEN:** sauvignon blanc

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,50%

**GEUR & SMAAK:** De wijn heeft typisch mediterrane tonen van grapefruit witte perzik en salie. De smaak is zijdezacht, fris en elegant met een lange afdronk. Door de verfijnde zuren kan de wijn goed ouderen.

**SERVEERSUGGESTIE:** Deze wijn is heerlijk bij een klassiek plateau fruits de mer of bij vis met een romige saus, maar laat zich ook uitstekend combineren met gevogelte.

**WEETJE:** Deze wijn is heerlijk bij een klassiek plateau fruits de mer of bij vis met een romige saus, maar laat zich ook uitstekend combineren met gevogelte.

## GAJA



De geschiedenis van wijnhuis Gaja begint in 1859, het jaar waarin Giovanni Gaja, een lokale druiventeler in Barbaresco, Piemonte, een wijnbedrijfje onder zijn eigen naam opricht. Angelo Gaja -vanaf 1961 in het bedrijf- is één van de wijnproducenten die ervoor gezorgd heeft dat Piëmonte in de internationale wijnwereld bekendheid verwierf. Gaja verovert met zijn prachtige Barbaresco's - het paradepaard van het bedrijf - de hele wereld. De dochters Gaia en Rosanna, inmiddels de vijfde generatie, van Angelo Gaja nemen nu langzaam het roer over. Samen met hun broer Giovanni zetten ze de familietraditie voort om uitzonderlijk mooie wijnen te maken. In zijn tijd wilde Angelo zich niet conformeren aan het in zijn ogen beperkende Italiaanse systeem van herkomstbenamingen. Hij liet hij de Single Vineyard wijnen declasseren. Zijn kinderen besloten om alleen met nebbiolo druiven te werken voor de Single Vineyard wijnen en zo kwam officieel de naam Barbaresco en Barolo weer terug op het etiket.