



Gaja Barbaresco

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat. De bodems bestaan grotendeels uit leisteen, zand en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden vergist op roestvrijstalen vaten. De wijn wordt dan gedurende 12 maanden op houten vaten gelagerd. Hierop volgt er nog 12 maanden lagering op foeders (grote eikenhouten vaten).

DRUIVEN: nebbiolo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Combinatie van de karakteristieken van 14 verschillende wijngaarden. Zeer uitgebalanceerde, complexe wijn met aroma's van pruimen, rijpe bessen, een licht dropje, prachtige houttonen en een verfijnde zuurgraad.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij vleesgerechten en of gerijpte kazen.

WEETJE: De druiven van de 14 unieke percelen worden eerst helemaal apart gevinifieerd en op vat gerijpt. Pas hierna begint het uiterst zorgvuldige proces van blenden en volgt een nieuwe rijping van 12 maanden.

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 veroverd 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.