



## Gaja Gaia & Rey

Piemonte, Italië

**KLIMAAT & TERROIR:** Mediterraan klimaat. De bodems zijn rijk aan kalksteen, leisteen, klei en zand. De druiven zijn afkomstig van wijngaarden in Treiso en Serralunga met een arme, harde vulkanische bodem.

**VINIFICATIE:** Na een rigoureuze selectie worden de druiven gekneusd en vergist in RVS-cuves. Alleen de van nature in de wijngaard aanwezige gisten worden gebruikt. De wijn rijpt 6 tot 8 maanden op eikenhouten vaten, waar ook een malolactische gisting plaatsvindt.

**DRUIVEN:** chardonnay

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,50%

**GEUR & SMAAK:** Prachtige minerale, pure chardonnay, vol met tropisch fruit en met zijdezachte, elegante tannines (!). De smaak is rijk, met geconcentreerd rijp fruit, in balans gehouden door levendige frisse zuren.

**SERVEERSUGGESTIE:** Uitstekend bij risotto met sint-jacobsschelpen, kreeft en krab.

**WEETJE:** Deze wijn is vernoemd naar Gaja's dochter Gaia en zijn grootmoeder Clotilde Rey.

## 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.