

Gaja Grappa Magari

Piemonte, Italië



VINIFICATIE: De pulp van de druiven voor de wijn Magari wordt gedistilleerd. De grappa rijpt dan enige tijd op Franse barriques.

DRUIVEN: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

ALCOHOL PERCENTAGE: 45,00%

GEUR & SMAAK: Delicate, aromatische grappa met een zachte structuur, florale tonen en harmonieuze finale. Fris en tegelijk rijk van smaak.

SERVEERSUGGESTIE: Ideale afsluiter van een geweldig diner; bij desserts, espresso of een mooie sigaar.

GAJA



Angelo Gaja (1940) is een begrip in de wijnwereld. Zijn inzichten zijn van onschatbare waarde geweest voor Italië als wijnland en voor Piemonte in het bijzonder. Zijn aantreden in het familiebedrijf in 1961, na stages in Frankrijk en Californië, was het startsein van een opzienbarende reeks vernieuwingen. Gaja beperkte oogstrendementen rigoureus, voerde het gebruik van barriques in en plantte voor de streek 'vreemde' druivenrassen aan. In 1996 breidde Gaja uit naar Toscane, waar hij het wijngoed Ca'Marcanda verwierf. Ook hier werkte hij met onbegrensde energie aan wijnen die hun gelijke in Italië nauwelijks kennen. Inmiddels spelen ook Gaja's dochters Gaia en Rosanna een (steeds belangrijker) rol in het bedrijf.
