



Gaja Grappa Rennina

Piemonte, Italië

VINIFICATIE: De pulp van de druiven voor Rennina wordt gedistilleerd.

DRUIVEN: sangiovese

ALCOHOL PERCENTAGE: 45,00%

GEUR & SMAAK: Heldere grappa met florale tonen, een mooie kruidigheid, harmonie en smaakvolle aroma's van gekonfijt fruit.

SERVEERSUGGESTIE: Ideale afsluiter van een verfijnd 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 rigoureuus, 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.
