



Gaja Rossj-Bass

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat. De bodems zijn rijk aan kalksteen, leisteen, klei en zand. De druiven zijn afkomstig van wijngaarden in Barbaresco en Serralunga.

VINIFICATIE: De vergisting vindt plaats in temperatuurgecontroleerde RVS-tanks. Daarna wordt de wijn overgestoken op nieuwe en gebruikte eiken fusten van 225 liter waar hij 6 maanden rijpt. Gedurende deze periode vindt ook de malolactische gisting plaats.

DRUIVEN: chardonnay, sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Geparfumeerde wijn met geuren van citrusfruit, honing, bloemen en een mooie spanning, verfijnde zuren en een sprankelende afdronk. Voor wie veel geduld heeft: vijf jaar flesrijping is aan te raden.

SERVEERSUGGESTIE: Uitstekend bij visgerechten en of gerechten met gevogelte.

WEETJE: De druiven komen van de Rossj wijngaard, vernoemd naar de dochter van Angelo Gaja genaamd Rossana.

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.