



Gaja Sito Moresco

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De bodems zijn rijk aan kalksteen, leisteen, klei en zand. De druiven zijn met name afkomstig van de Pajoré wijngaard in Treiso. Een klein deel komt van de wijngaarden in Barbaresco en Serralunga.

VINIFICATIE: De druiven worden apart vergist in roestvrijstalen vaten. Na de malolactische gisting worden de wijnen gemengd en rijpt de uiteindelijke wijn 12 maanden in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: nebbiolo, barbera, merlot, cabernet sauvignon

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Vol en complex, maar rond en sappig met aroma's van viooltjes, rijp rood fruit, kersen, pruimen, subtiele tonen van saffraan en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Ideale wijn bij rijke vleesgerechten of bij rijpe kazen.

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.