



## Gaja Conteisa

Piemonte, Italië

**KLIMAAT & TERROIR:** Mediterraan klimaat. De bodem van de wijngaard gelegen in La Morra bestaat uit zand en kalk.

**VINIFICATIE:** Na 21 dagen temperatuur gecontroleerde inweking vindt verdere vergisting op staal plaats. Daarna volgt er rijping van 30 maanden op eiken houten vaten.

**DRUIVEN:** nebbiolo (92%), barbera (8%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,50%

**GEUR & SMAAK:** Een volle, geconcentreerde wijn met onder meer zwart fruit, teer en zoethout. Hij is krachtig met een groot ontwikkelingspotentieel, maar reeds op jongere leeftijd - vanwege zijn aangename tanninestructuur - al heel toegankelijk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Te serveren bij groot wild, rood vlees, bereidingen met paddenstoelen of truffels en harde kazen.

**WEETJE:** 'Conteisa' is Piemontees voor 'twist' of 'geschil'. De naam refereert aan het dispuut in de dertiende eeuw tussen de gemeentes La Morra en Barolo over de Cerequio-landerijen die deze plaatsjes scheiden.

---

## 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.

---