



Gaja Darmagi

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaard met dezelfde naam als de wijn ligt in het Barbarescogebied.

VINIFICATIE: De druiven worden op tank vergist bij ongeveer 16 graden celcius. De fermentatie en maceratie duurt ongeveer drie weken en wordt gevolgd door 24 maanden rijping op hout.

DRUIVEN: cabernet sauvignon

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Dieproud en krachtig met stevige cassisaroma's en zachte tannines. Een fantastisch alternatief voor willekeurig welke grote cabernet sauvignon met groot rijpingspotentieel.

SERVEERSUGGESTIE: Uitstekende begeleider van gegrild en gebraden vlees en gerijpte harde kazen.

WEETJE: Angelo's vader Giovanni mompelde in 1978 "darmagi" (wat zonde) toen hij met zijn zoon langs een van de wijngaarden reed waar de traditionele nebbiolo vervangen was door vreemdeling cabernet sauvignon. Angelo gaf de wijn vervolgens de naam Darmagi.

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.
