



Gaja Alteni di Brassica

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd continentaal klimaat. De bodems zijn rijk aan kalksteen en klei. De druiven zijn afkomstig van wijngaarden in Treiso en Serralunga d'Alba.

VINIFICATIE: De zorgvuldig geselecteerde druiven vergisten in RVS-tanks en eikenhouten vaten, waarin de wijn vervolgens 6 tot 8 maanden rijpt.

DRUIVEN: sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: De wijn heeft typisch mediterrane tonen van grapefruit, witte perzik en salie. De smaak is zijdezacht, fris en elegant met een lange afdronk. Door de verfijnde zuren kan de wijn goed ouderen.

SERVEERSUGGESTIE: Deze wijn is heerlijk bij een klassiek plateau fruits de mer of bij vis met een romige saus, maar laat zich ook uitstekend combineren met gevogelte.

WEETJE: De naam Alteni is afgeleid van kleine stenen muurtjes die vroeger de percelen omringden (clos), en brassica, gele bloemen die in de lente in de wijngaarden groeien.

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. Gaja wordt algemeen erkend als één van de meest revolutionaire wijnhuizen van Italië. Deze revolutie begon in 1961 met de start van Angelo Gaja, achterkleinzoon van Giovanni, als wijnmaker. Gaja veroverde met zijn prachtige Barbaresco's - het paradepaard van het bedrijf - de hele wereld. Sinds 2004 staat Gaia Gaja aan het hoofd van het wijnhuis. Samen met haar zus Rosanna en broer Giovanni zet zij 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 de single vineyard wijnen declasseren. Zijn kinderen besloten om alleen met nebbiolo-druiven te werken voor de single vineyard wijnen en zo kwamen officieel de namen Barbaresco en Barolo weer terug op het etiket.