



Gaja Gaia & Rey

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd continentaal klimaat. De bodems zijn rijk aan kalksteen, leisteen, klei en zand. De druiven zijn afkomstig van wijngaarden in Treiso en Serralunga met een arme, harde vulkanische bodem.

VINIFICATIE: Na een rigoureuze selectie worden ze gekneusd en volgen de vergisting en rijping van 6 tot 8 maanden op eikenhouten vaten, waar ook een malolactische omzetting plaatsvindt.

DRIUVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Prachtige minerale, pure chardonnay, vol met tropisch fruit en met zijdezachte, elegante tannines (!). De smaak is rijk, met geconcentreerd rijp fruit en wordt in balans gehouden door een levendige, frisse zuurgraad.

SERVEERSUGGESTIE: Uitstekend bij risotto met sint-jakobsschelpen, kreeft en krab.

WEETJE: Deze wijn is vernoemd naar Angelo Gaja's dochter Gaia en zijn grootmoeder Clotilde Rey.

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 verovert 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.