



Gaja Rossj-Bass

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd continentaal klimaat. De bodems zijn rijk aan kalksteen en klei. 80% van de druiven is afkomstig van de wijngaarden Rossj en Bass rondom het dorpje Treiso. 20% komt van Alta Langa, het hooggelegen deel in het zuiden van Langhe.

VINIFICATIE: De vergisting vindt plaats in temperatuur gecontroleerde RVS-tanks. Daarna wordt de wijn overgestoken op nieuwe en gebruikte eikenhouten vaten van 225 liter waar hij 6 maanden rijpt. Gedurende deze periode vindt ook de malolactische omzetting plaats.

DRUIVEN: chardonnay, sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Geparfumeerde wijn met geuren van citrusfruit, honing, bloemen en een mooie spanning, verfijnde zuren en een sprinkelende afdronk. Voor wie veel geduld heeft: vijf jaar flesrijping is aan te raden.

SERVEERSUGGESTIE: Uitstekend bij visgerechten of gerechten met gevogelte.

WEETJE: De druiven komen van de Rossj wijngaard, vernoemd naar de dochter van Angelo Gaja genaamd Rosanna.

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.