



Gaja Sito Moresco

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De bodems zijn rijk aan kalksteen, leisteen, klei en zand. De druiven zijn met name afkomstig van de Pajoré wijngaard in Treiso. Een klein deel komt van de wijngaarden in Serralunga.

VINIFICATIE: De druiven worden apart vergist in roestvrijstalen vaten. Na de malolactische omzetting worden de wijnen gemengd en rijpt de uiteindelijke wijn 12 maanden in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: nebbiolo, barbera, merlot

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Vol en complex, maar rond en sappig met aroma's van viooltjes, aardbei, kers, pruim, subtiele tonen van saffraan en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Ideale wijn bij rijke vleesgerechten of bij rijpe kazen.

WEETJE: De naam is afgeleid van de familie Moresco, de vorige eigenaar van het perceel in de Pajoré-wijngaard welke door Gaja gekocht is in 1979.

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.