



Gaja Barolo Conteisa

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd continentaal klimaat. De bodem van de wijngaard gelegen in La Morra bestaat uit kalksteen en klei met een aanzienlijke aanwezigheid van zand.

VINIFICATIE: Na 21 dagen temperatuur gecontroleerde inweking vindt verdere vergisting op staal plaats. Daarna volgt de rijping van 30 maanden op eikenhouten vaten.

DRUIVEN: nebbiolo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Een volle, geconcentreerde wijn met onder meer zwart fruit, teer en zoethout. Hij is krachtig met een groot ontwikkelingspotentieel, maar reeds op jongere leeftijd - vanwege zijn aangename tanninestructuur - al heel toegankelijk.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij groot wild, rood vlees, bereidingen met paddenstoelen of truffels en harde kazen.

WEETJE: 'Conteisa' is Piemonteese voor 'twist' of 'geschil'. De naam refereert aan het dispuut in de dertiende eeuw tussen de gemeentes La Morra en Barolo over de Cerequio-landereien die deze plaatsjes scheiden.

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.