



Gaja Costa Russi

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd continentaal klimaat. De 4,3 hectare tellende wijngaard ligt op 230 meter hoogte op een helling in de gemeente Barbaresco. De bodems bestaan vooral uit terre brune en zijn rijk aan klei en kalk. De druivenstokken zijn gemiddeld 65 jaar oud.

VINIFICATIE: De vergisting duurt gemiddeld drie weken. Daarna rijpt de wijn 24 maanden in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: nebbiolo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Geconcentreerd met een enorm rijpingspotentieel. Eenmaal op dronk is hij elegant en zijdezacht met een intrigerend bouquet, gestructureerde maar rijpe tannines en een enorme lengte.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer bij grofwild, rood vlees, bereidingen met paddenstoelen of truffels en harde kazen.

WEETJE: De Costa Russi, naar helling (costa) van Russi, de bijnaam van de vroegere eigenaar van deze zeer steile wijngaard, werd in 1967 over genomen door de familie Gaja. In 1978 werd de Costa Russi voor het eerst gebotteld.

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.