



Gaja Sorì Tildìn

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De 3,38 hectare tellende wijngaard ligt in de gemeente Barbaresco. De wijngaard liggen op 260 meter hoogte en heeft een zuidelijke expositie. De bodem bestaat uit klei- en kalkrijke mergel. De druivenstokken zijn gemiddeld 45 jaar oud.

VINIFICATIE: De vergisting duurt circa 3 weken. Daarna rijpt de wijn 24 maanden in eikenhouten vaten.

DRUIVEN: nebbiolo (95%), barbera (5%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Een zeer geraffineerde, complexe en geconcentreerde wijn met verfijnde tannines, rijp donker fruit, mineraliteit en een enorme lengte. Rijpt gemakkelijk veertig jaar in de kelder.

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

WEETJE: Sorì Tildìn is een in 1967 door de familie verworven wijngoed genoemd naar de bijnaam van Angelo's 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 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.