



Gaja Barbaresco

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd continentaal klimaat. De bodems bestaan grotendeels uit leisteen, zand en klei. De wijnstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud.

VINIFICATIE: De druiven worden per wijngaard apart vergist op roestvrijstalen vaten en rijpen gedurende 12 maanden op houten vaten. Daarna worden de wijnen geblend en rijpen ze nog 12 maanden lang op foeders (grote eikenhouten vaten).

DRUIVEN: nebbiolo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Combinatie van de karakteristieken van 14 verschillende wijngaarden. Zeer uitgebalanceerde, complexe wijn met aroma's van pruim, rijpe bes, een licht dropje, prachtige houttonen en een verfijnde zuurgraad.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij vleesgerechten of gerijpte kazen.

WEETJE: De druiven van de 14 unieke percelen worden eerst helemaal apart gevinifieerd en op vat gerijpt. Pas hierna begint het uiterst zorgvuldige proces van blenden en volgt een nieuwe rijping van 12 maanden.

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.