

Gaja Grappa Magari

Piemonte, Italië



KLIMAAT & TERROIR: .

VINIFICATIE: De pulp van de druiven voor de wijn Magari wordt gedistilleerd. De grappa rijpt dan enige tijd op Franse barriques.

DRUIVEN: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

ALCOHOL PERCENTAGE: 45,00%

GEUR & SMAAK: Delicate, aromatische grappa met een zachte structuur, florale tonen en harmonieuze finale. Fris en tegelijk rijk van smaak.

SERVEERSUGGESTIE: Ideale afsluiter van een mooie maaltijd

WEETJE: Grappa is het enige distillaat dat rechtstreeks wordt gedistilleerd uit een vaste substantie, namelijk uitgeperste druiven.

GAJA



Gaja wordt algemeen erkend als één van de meest revolutionaire wijnhuizen van Italië. Deze revolutie begon in 1961 met de start van Angelo Gaja. Hij introduceerde in Piemonte onder andere de groene oogst, de malolactische omzetting en legde de basis voor de hedendaagse cru's van de Langhe. Door zijn eigentijdse inzichten en eigenzinnigheid, verwierf Angelo Gaja niet alleen roem voor zijn eigen wijnen, maar zette hij ook in één klap Piemonte op de internationale wijnkaart. Dat Angelo Gaja zich niet aan de traditie en regels hield, zien we terug in het feit dat hij al in de jaren 70 internationale druivenrassen zoals cabernet sauvignon en merlot aanplante. Ook haakte hij in de jaren 90 aan bij het selecte clubje Super Tuscan producenten die internationale druivenrassen in Toscane verbouwen. 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 uitzonderlijke wijnen te maken.