

# DRINKS.

## Gaja Dagromis Barolo DOP 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	7016718
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Gaja, Via Torino 5, 12050 Barbaresco, Italie
Marque	Gaja
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	30 mois
Dégustation	avec des tanins prononcés et une acidité élevée. On reconnaît des arômes denses de cuir, de terre, de goudron, de chêne, de tabac, de vanille, de cerises, de baies rouges des bois, de prunes, d'oranges, de réglisse, d'anis, d'herbes, d'amandes grillées et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Nebbiolo
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



---

Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2018
-----------	------

---

En accord avec	fromages, viandes rouges
----------------	--------------------------

## Description

Peu de visionnaires sont aussi reconnus de leur vivant qu'Angelo Gaja. Depuis que cet œnologue de formation a repris en 1961 le domaine viticole de son père - fondé par son arrière-grand-père en 1859 - Angelo a exercé une grande influence sur la scène de la production viticole italienne. Il a introduit de nouvelles techniques, a expérimenté de nouvelles méthodes et a développé avec détermination l'entreprise, qui a débuté dans la production de Barbaresco, pour en faire un empire. Il n'est pas rare que le moderniste Angelo soit critiqué pour ses approches non conventionnelles. Pourtant, tout le monde s'accorde à dire que le nom "Gaja" est synonyme de qualité sans compromis. La presse qualifie souvent Angelo de "roi du Barbaresco", bien qu'il ait progressivement élargi sa gamme de vins à d'autres régions italiennes par l'achat de nouveaux domaines. À plus de 80 ans, Angelo s'est désormais retiré des affaires courantes et a confié la responsabilité à ses deux filles et à son fils.

Le Gaja Dagromis Barolo est un Nebbiolo monocépage de la région viticole des Langhe, dont les raisins proviennent des parcelles acquises en 1995 dans les communes de Serralunga d'Alba et de La Morra. Après une fermentation de trois semaines en cuve d'acier, le vin est élevé pendant douze mois en barrique et 18 mois supplémentaires en grands fûts de chêne. En bouche, le Dagromis Barolo, idéalement servi avec du fromage, du gibier ou de la viande de bœuf, se révèle souple, équilibré et profond. Ce vin exceptionnel ne doit pas être ouvert trop tôt - il peut être conservé jusqu'en 2037 environ.