

DRINKS.

Gaja Barbaresco DOP 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70579919
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Gaja, Via Torino 5, 12050 Barbaresco, Italia
Marque	Gaja
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Avec des tanins soyeux, cuir, goudron, notes terreuses, tabac, bois de chêne, café, cerises, prunes, baies sauvages, champignons sauvages, fumée, réglisse, poivre, menthol, zestes d'orange et pétales de rose parfumés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Nebbiolo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	veau et bœuf, pizzas & pâtes, gibier

Description

Peu de visionnaires reçoivent autant de reconnaissance de leur vivant qu'Angelo Gaja. Depuis que l'œnologue diplômé a repris le domaine viticole de son père en 1961 - qui avait été fondé par son arrière-grand-père en 1859 - Angelo a exercé une grande influence sur la scène viticole italienne. Il a introduit de nouvelles techniques, expérimenté de nouvelles méthodes et a fait de la cave, qui a fait ses débuts dans la production de Barbaresco, un empire. Angelo, qui avait un penchant pour le modernisme, était rarement critiqué pour ses approches non conventionnelles. Il y a un consensus sur le fait que le nom "Gaja" est synonyme de qualité sans compromis. La presse parle souvent d'Angelo comme du "roi de Barbaresco", même s'il a progressivement élargi la gamme aux vins d'autres régions italiennes en achetant de nouvelles caves. Aujourd'hui âgé de plus de 80 ans, Angelo s'est retiré de la gestion quotidienne de l'entreprise, laissant la responsabilité à ses deux filles et à son fils.

Le Gaja Barbaresco est un Nebbiolo mono-cépage de la région viticole des Langhe, dont les raisins proviennent d'un total de 14 vignobles des municipalités de Barbaresco et Treiso. Après une fermentation de trois semaines dans des cuves en acier, le vin vieillit pendant douze mois en barriques et douze autres mois dans de grands fûts de chêne. En bouche, le vin, idéalement servi avec des pâtes, du gibier ou du veau, est intense, complexe et élégant.