

# DRINKS.

## Gaja Sito Moresco Langhe DOP 2022 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	79993722
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	18 mois
Dégustation	avec des tanins denses, des cerises mûres, des fruits à baies, des épices fines et des notes minérales en finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 35% de Nebbiolo, 35% de Merlot et 30% de Cabernet Sauvignon
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	2022
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf

## Description

Peu de visionnaires reçoivent autant de reconnaissance au cours de leur vie qu'Angelo Gaja. Depuis que cet œnologue diplômé a repris en 1961 la cave de son père, fondée par son arrière-grand-père en 1859, Angelo a exercé une grande influence sur la scène viticole italienne. Il a introduit de nouvelles techniques, a expérimenté de nouvelles méthodes et a fait de la cave, qui avait commencé par produire du Barbaresco, un empire. Il n'était pas rare qu'Angelo, qui avait un penchant pour le modernisme, soit critiqué pour ses approches non conventionnelles. Néanmoins, il est généralement admis que le nom "Gaja" est synonyme de qualité sans compromis. Angelo est souvent désigné par la presse comme le "Roi du Barbaresco", bien qu'il ait progressivement élargi la gamme pour inclure des vins d'autres régions italiennes en acquérant de nouveaux établissements vinicoles. À plus de 80 ans, Angelo s'est retiré de la gestion quotidienne de l'entreprise et en a confié la responsabilité à ses deux filles et à son fils.

Le Gaja Sito Moresco (millésime 2022) est un assemblage de Nebbiolo, de Merlot et de Cabernet Sauvignon. Les raisins proviennent de différentes communes de la région viticole des Langhe et sont vinifiés séparément. Après une fermentation de deux semaines dans des cuves en acier, les jeunes vins sont réunis pour vieillir pendant douze mois en barrique et six autres mois en bouteille. En bouche, le vin, idéalement servi avec des viandes grillées, du bœuf ou du fromage, est harmonieux, juteux et puissant.