

GAJA

Barbaresco DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

La cantina Gaja nasce nel 1859 a Barbaresco, nel cuore delle Langhe, ed è da sempre riconosciuta come uno dei nomi-simbolo nella produzione di vino Barbaresco.

Angelo Gaja, il nonno, negli anni '60 ha avuto il merito di rinnovare le tradizioni e importare nuove tecniche produttive: dall'abbattimento della produzione per ettaro ad un maggior controllo della temperatura di fermentazione, fino ad un attento uso della barrique e l'utilizzo di tappi più lunghi. In questo modo, Gaja ha saputo restare al passo con i tempi, senza cadere nell'errore di fossilizzarsi nel solco della tradizione. Un successo, quello di Gaja, costruito con intelligenza e intuizione, ereditato dal rigore e dai sacrifici dei predecessori e sviluppato e consolidato negli ultimi decenni grazie alla formidabile guida di Angelo.

Il passato come esperienza, il futuro come obiettivo: così Gaja ha costruito intorno a sé l'immagine di un marchio forte e imprescindibile, simbolo della grandezza del Barbaresco e di un vino che sa raccontare la poesia del proprio territorio nel bicchiere.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Regione: Piemonte (Italia)

Gradazione: 14.0%

Formato: Bottiglia 75 cl

Affinamento: 24 mesi in barrique e botte di legno

Temp. servizio: 18°-20°C

Quando aprire: Per gustarlo al meglio, ti consigliamo di versare il vino in decanter almeno 1 o 2 ore prima di servirlo

Colore: Rosso granato intenso con riflessi aranciati

Profumo: Elegante, complesso e delicato, con note di frutti di bosco, violette, rose rosse e sfumature boisé

Gusto: Vigoroso, morbido, vellutato, armonico ed elegante, di lunga progressione

Allergeni: Contiene solfiti

