


GAJA

Nebbiolo Sito Moresco DOC

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

Il Sito Moresco di Gaja è un vino rosso ottenuto da uve Nebbiolo, Barbera e Merlot, che gli conferiscono rispettivamente eleganza, freschezza e morbidezza. Al naso si avvertono sentori fruttati, di piccoli frutti rossi selvatici, e di note erbacee e vegetali. Al palato denota una piacevole finezza, è armonico, dai tannini sottili ed equilibrati al sorso

Il "Sito Moresco" della cantina Gaja è un vino rosso intenso e complesso prodotto a Barbaresco, in provincia di Cuneo, in Piemonte. Viene ottenuto da un blend che vede la longevità e la complessità del vitigno Nebbiolo, presente in maniera prevalente, unirsi alla piacevole acidità della Barbera e alla corposità del Merlot per dar vita a un'espressione di grande armonia ed eleganza. Le vigne vengono allevate con il metodo tradizionale a guyot su incantevoli colline, con esposizioni eccezionali, situate a più di 300 metri di altitudine. La cantina, oggi proprietaria di circa 90 ettari vitati, è una storica realtà a conduzione familiare che ha saputo imporsi nel panorama vinicolo mondiale grazie ad una costante e imperterrita ricerca della qualità, rinnovando le tradizioni e importando nuove tecniche produttive per restare al passo coi tempi con intelligenza e intuizione.

Denominazione: Langhe DOC

Vitigni: Nebbiolo 85%, Barbera 10%, Merlot 5%

Regione: Piemonte (Italia)

Gradazione: 14.0%

Formato: Bottiglia 75 cl

Affinamento: 12 mesi in barrique

Temp. servizio: 18°-20°C

Quando aprire: Per gustarlo al meglio, ti consigliamo di lasciare 'respirare' il vino almeno 1 o 2 ore prima di servirlo

Colore: Rosso rubino scarico

Profumo: Note fruttate di piccoli frutti rossi e leggeri aromi erbacei

Gusto: Elegante ed armonico, fruttato con tannini sottili

Allergeni: Contiene solfiti

