


GAJA

Rossj Bass Langhe DOC

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

Al vigneto Rossj e a Rossana, secondogenita di Angelo Gaja, è intitolato Rossj Bass, Langhe doc prodotto con uve Chardonnay dei vigneti Gaja posti in Barbaresco e Serralunga d'Alba. Dopo la fermentazione del mosto in acciaio inox, il vino è posto in barrique, dove svolge la fermentazione malolattica e dove permane ad affinare per un periodo di sette mesi. E' un bianco fresco e sapido, dai profumi fioriti e agrumati, di buona acidità e di lunga persistenza. Eccellenza e stile Gaja da custodire in cantina anche per diverso tempo, o da godere adesso, insieme a delicatezze di pesce, carni bianche, tomini freschi.

Zona di produzione: Langhe

Vitigno: 100% Chardonnay

Vigneti: diversi vigneti, compreso il vigneto Rossj, che Lucia e Angelo Gaja hanno dedicato alla secondogenita Rossana.

Vinificazione e affinamento: dopo quattro settimane di fermentazione in acciaio a temperatura controllata variabile tra i 16 e i 20° centigradi, il vino passa in barriques per 6-7 mesi, dove completa la maturazione malolattica.

Gradazione 13,50%

Temperatura Servizio 8-10 gradi

Tempo Conservazione Fino a 18 anni

Vinificazione Fermentazione in acciaio inox a 16-18 gradi per circa trenta giorni; malolattica in barriques e affinamento sempre in barrique per circa sette mesi.

Colore: giallo dorato carico

Profumo: Rossj Bass si presenta al naso con eleganti sentori di fiori e agrumi, con un accenno di miele; notevole l'ampiezza e la profondità.

Gusto: struttura elegante, morbido, dal carattere deciso, definito, con buona acidità; finale persistente e fresco.

Abbinamento Primi e secondi di pesce, carni bianche, formaggi freschi.

Contiene solfiti

