

GAJA

Sauvignon Blanc "Alteni di Brassica" DOC

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

L'Alteni di Brassica è stato uno dei primi Sauvignon Blanc ad essere coltivato e prodotto in Italia: alcuni vigneti utilizzati per la sua produzione risalgono infatti al 1983. Il nome deriva dall'unione di "alteni", piccoli muretti di pietra che un tempo delimitavano i frutteti nella zona e "brassica", un particolare fiore dal colore giallo brillante che in primavera fiorisce nei vigneti.

Una delle più alte espressioni di Sauvignon del Piemonte, un saggio della grande bravura e della ricerca continua della perfezione da parte di Gaja!

L'esiguo numero di bottiglie rilasciate contribuisce al prestigio di Alteni di Brassica, il Sauvignon prodotto dal "re del barbaresco" Angelo Gaja, a riprova dello stratosferico livello qualitativo dell'azienda anche nella produzione di vini bianchi.

Zona di produzione: Langhe

Denominazione Langhe DOC

Vitigno Sauvignon

Alcol (%) 13

Litri 0,75

Abbinamenti E' ideale per accompagnare crostacei, primi e secondi di pesce, formaggi freschi o di media stagionatura.

Le uve, dopo la raccolta, vengono vinificate e fatte affinare per 6 mesi in piccole botti di rovere francese. Una volta terminata questa maturazione il vino è pronto per essere imbottigliato.

Colore giallo paglierino che colpisce per concentrazione e intensità. Il naso è dominato da note di frutta esotica, sensazioni erbacee e vegetali, tipicamente varietali.

Corposo ed equilibrato, ha una struttura sostenuta da una buona acidità e una beva piena e appagante con leggere sfumature boisé, dovute all'affinamento in barrique.

