

Gaja Brunello di Montalcino



Een elegante Brunello met een mondvlullende rijpe structuur, zwoele tannines, confiture, kruidige houttonen en een romige en spannende lengte.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Gaja](#)

Beschrijving

De geschiedenis van wijnhuis Gaja begint in 1859, het jaar waarin Giovanni Gaja, een lokale druiventeler in Barbaresco, Piemonte, een wijnbedrijfje onder zijn eigen naam opricht. Angelo Gaja -vanaf 1961 in het bedrijf- is één van de wijnproducenten die ervoor gezorgd heeft dat Piëmonte in de internationale wijnwereld bekendheid verwierf. Gaja verovert met zijn prachtige Barbaresco - het paradepaard van het bedrijf -

de hele wereld. De dochters Gaia en Rosanna, inmiddels de vijfde generatie, van Angelo Gaja, nemen nu langzaam het roer over. Samen met hun broer Giovanni zetten ze de familietraditie voort om uitzonderlijk mooie wijnen te maken. In zijn tijd wilde Angelo zich niet conformeren aan het in zijn ogen beperkende Italiaanse systeem van herkomstbenamingen. Zo liet hij de Single Vineyard wijnen declasseren. Zijn kinderen besloten om alleen met nebbiolo druiven te werken voor de Single Vineyard wijnen en zo kwam officieel de naam Barbaresco en Barolo weer terug op het etiket.

Mediterraan klimaat. De bodems van verschillende wijngaarden uit Torrenieri, Rennina en Sugarille bestaan grotendeels uit kalksteen, zand en klei. De druiven worden apart geoogst en vergist op RVS. Hierna wordt de wijn gedurende 24 maanden op houten vaten gelagerd, waarna het blenden plaatsvindt. Vervolgens rijpt de wijn nog 6 maanden op betonnen vaten. Met aansluitend 2 jaar flesrijping.

Een elegante Brunello met een mondvullende rijpe structuur, zwoele tannines, confiture, kruidige houttonen en een romige en spannende lengte.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.

// //