



Gaja, Barbaresco (Piémont)

Conteisa Barolo DOP

Millésime	2018
Viticulteur	Gaja
Région	Piémont
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

Vinification

Les raisins de l'exceptionnelle vigne de Cerequio, à La Morra, sont soumis à une cuvaison classique de 3 semaines en cuve d'acier. Le vin est ensuite élevé en barriques durant 12 mois puis durant 18 mois en grands fûts de chêne.

Notre note de dégustation

A l'inverse du Sperss, ce vin puissant et tannique, le Conteisa représente toute l'essence du terroir de Cerequio: des accents floraux sur un nez épicé de baies rouges, de prunes et de réglisse. Sa texture est veloutée, son caractère tout en finesse, avec des tanins délicats, parfaitement intégrés.

Gaja

Le domaine viticole Gaja a été créé en 1859 par Giovanni Gaja, l'arrière grand-père du propriétaire actuel, Angelo Gaja. L'échelle internationale, Angelo est de loin le propriétaire italien le plus connu. C'est le seul viticulteur à avoir obtenu aussi souvent le «Tre Bicchieri», la plus haute récompense du guide italien Gambero Rosso. Il a été plusieurs fois auréolé du statut «d'homme de l'année» par les magazines Decanter et Winespectator. Le succès de ses vins est inséparable de son charisme et sa vie arpente avec bienveillance les plantes de la famille. Les vins de la famille Gaja ont leurs racines dans la tradition et sont tournés vers l'avenir.

Aujourd'hui, l'entreprise, qui en est déjà à la cinquième génération, est dirigée par les deux filles d'Angelo, Gaia et Rossana, ainsi que son fils, Giovanni. Les domaines de la famille Gaja

s'étendent aujourd'hui de la Toscane à la Sicile. C'est cependant o l'histoire du succès de la famille a commencé, dans le célèbre village viticole de Barbaresco, que les Gaja's se sentent vraiment chez eux.



Convient avec

