



Gaja, Barbaresco (Piémont)

Grappa di Barolo

Viticulteur Gaja
Région Piémont
Degré 42% vol.
Cépages 100% Nebbiolo

Vinification

La Grappa di Barolo est produite exclusivement à partir de marc de raisins de Nebbiolo et élevée durant 1 an en barriques d'acacia, de genévrier, de chêne et de bouleau.

Notre note de dégustation

La Grappa di Barolo possède une belle robe jaune miel et des arômes boisés chauds et mûres des plus enivrants, soulignés de notes de raisins secs et d'herbes sèches. Très harmonieuse, elle allie merveilleusement au palais des notes douces-amères, qui offrent une finale exceptionnelle.

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

