



WIJN INFORMATIE

Gaja Dagromis Barolo

Land	Italië
Wijnstreek	Piëmonte
Druivenras	Nebbiolo
Merk	Gaja
Smaakprofiel	Elegant rood
Wijn en spijs	Kaas, Rundvlees
Jaargang	2016
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	14%



Omschrijving Het bedrijf Gaja bestaat al sinds 1859 en werd toen opgericht door Giovanni Gaja in Barbaresco, Piemonte. Sinds 1961 wordt het geleid door Angelo Gaja en hij heeft er mede voor gezorgd dat het gebied Piemonte internationaal meer bekendheid kreeg. Inmiddels nemen de dochters van Angelo het bedrijf langzaam over. Angelo wilde in die tijd niet werken volgens de officiële classificaties die bestaan in Italië en bracht zijn wijnen uit met het label: Single Vineyard. Zijn kinderen hebben besloten alleen nog de Single Vineyard Nebbiolo uit te brengen en brengen dus nu ook weer wijnen op de markt met de benamingen Barbaresco en Barolo. De druiven voor deze Barolo komen uit de wijngaarden van La Morra en Serralunga. De bodem is hier rijk aan kalk, zand, ijzer, mangaan en magnesium. De druiven van de verschillende wijngaarden worden apart geoogst, gevinifieerd en krijgen 12 maanden rijping op houten vaten. Daarna wordt de blend gemaakt en krijgt de wijn nog een rijping van 18 maanden op grotere vaten. Deze Barolo heeft aroma's van rode bessen, tabak, cassis, mineralen, bloemen, drop, specerijen en tonen van eiken. Het is een verfijnde wijn, met krachtige tannine en een zeer lange afdrank. Past goed bij vleesgerechten en/of harde kazen.

