LICATA

FICHE DE VIN

Nom Grappa Barolo wood aged

Producteur Gaja

Alcohol percentage 41,00% vol



Description

La famille Gaja s'est installée dans le Piémont au milieu du XVIIe siècle. En 1859, Giovanni Gaja se lance dans la production de Barbaresco et depuis, 5 générations lui ont déjà succédé. Angelo senior, le fils de Giovanni, représente la deuxième génération. Il est ambitieux et exigeant. En 1905, il épouse Clotilde Rey et se met en quête de nouvelles méthodes de production pour booster la qualité de ses vins.

Son fils Giovanni Gaja prend sa succession et se consacre à la production de Barbaresco. Ses vins deviennent très vite la référence de l'appellation. De plus, il agrandit le domaine en lui adjoignant différents sites grands crus comme Sori Tildin, Costa Russi, Sori San Lorenzo et Darmagi tout en continuant à travailler à l'amélioration de la qualité.

En 1961, Angelo Gaja (la quatrième génération) poursuit le travail de son père et décide de n'utiliser que les raisins de ses propres vignobles pour ses vins. Angelo a consenti de gros efforts pour faire connaître le Barbaresco à l'étranger. Son épouse Lucia et leurs enfants Gaia et Rossana sont impliqués dans l'entreprise familiale. Ils habitent tous à Barbaresco.

Actuellement, la famille Gaja possède 100 ha de vignobles dans le Piémont, dont une partie sert à la production de Barbaresco (Barbaresco et Treiso), et une autre partie à la production de Barolo (Serralunga et La Morra). En 1994, Angelo Gaja achète son premier domaine en Toscane.

La Grappa Barolo a une couleur ambrée délicate. Le nez s'ouvre de façon surprenante sur des notes balsamiques, de résine, de bergamotte et de rose séchée. Structure de caractère mais bien équilibrée par une finale chaide et épicée.



Vinification

La distillation du marc est faite dans un bâtiment avant-gardiste afin de conserver tous les arômes et les fragrances variétales. On utilise un alambic de type discontinu, en acier, dans lequel le marc est traversé par un jet de vapeur, qui emmène avec lui les vapeurs d'alcool. On obtient ainsi un distillé à la gradation alccolique variant entre 70 et 75 dégrés. La grappa est ensuite affinée en petits foudres de bois de 225 litres. Après un an, on y ajoute de l'eau distillée afin d'obtenir la gradation indiquée sur l'étiquette.

Fermeture de bouteille bouchon en liège

Analytique Alc.: 42 % vol