LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Grappa di Chardonnay Gaia & Rey
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 Gaia & Rey a une couleur transparente. Le nez est profond, sur des notes d'écorce et de fruits mûrs, de mousse et de fruits blancs. La bouche est longue, d'un joli dynamisme, sur une matière concentrée. Une grappa de chardonnay très classique, peut-être un peu moins facile d'accès que la grappa de moscato, mais aussi un peu plus fine.



Vinification

Le marc de Chardonnay fermente séparément au mois de septembre et, encore souple et juteux, envoyé à la distillation. On utilise un alambic de type discontinu, qui travaille sous vide. On obtient ainsi un distillé à la gradation alccolique variant entre 70 et 75 dégrés. Celui-ci est ensuite dilué jusqu'à obtenir la gradation indiquée sur l'étiquette.

Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Alc.: 42 % vol

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30