LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbaresco Sori' San Lorenzo
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2046
Producteur	Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, bouche clairement boisée, très minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% 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. Le Sorì San Lorenzo a une couleur rouge pourpre profonde. Très concentré, il offre au nez des arômes de cassis, de cerises noires ainsi que des notes minérales, végétales et d'épices exotiques. Il s'agit d'un vin riche, avec une structure complexe, très concentré et puissant.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Le vignoble Sorì San Lorenzo est situé à quelques mètres du centre historique de Barbaresco. 3.88 ha exposés plein sud, à une altitude moyenne de 260 m., sur un sol de marnes argilo-calcaires. Angelo Gaja est arrivé sur la propriété en 1961 et achète une vigne sur la partie centrale de Secondine, une des meilleures positions du Barbaresco selon Giovanni Gaja, son père. C'est donc la première sélection parcellaire qu'il a effectuée. Premier millésime 1967.
Vinification	La fermentation et la macération se font en cuves inox durant environ 3 semaines à température contrôlée. L'élevage est réalisé en fûts de chêne pendant 12 mois, puis 12 mois en grands foudres traditionnels.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande'
Recensentscores	Robert Parker: 98 Antonio Galloni: 98