LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Barbaresco Sori' Tildin |
| **Millésime** | 2016 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2041 |
| **Producteur** | Gaja |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt 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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>Le Sorì Tildin a une couleur profonde rouge pourpre. Nez aux arômes complexes, cerises, cèdre, épices, toasté et minéral. La bouche est riche, d'une texture subtile. Les tanins sont mûrs et typiques pour ce vin de très grande finesse. |
| **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 Tildin est situé sur la commune de Barbaresco, à deux pas du vignoble Costa Russi. Il s'étend sur 3,38 ha. Exposition sud et altitude moyenne de 260m. Le sol est constitué de marne argilo-calcaire. |
| **Vinification** | Fermentation et macération en cuves inox pendant trois semaines. La maturation se fait 12 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande'. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon synthétique |
| **Elevage** | 12 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande'. |
| **Recensentscores** | Antonio Galloni: 100<br>Robert Parker: 97 |