LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbaresco
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2032
Producteur	Gaja
Appellation	DOCG Barbaresco
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% 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. Le Barbaresco a une couleur rouge grenat et des arômes floraux et épicés. La bouche est intense et complexe : fruits des bois, prunes, liqueur, senteurs minérales et café. La structure tanique est superbe, avec une très belle acidité. La finale est persistante et complexe.
Origine	14 vignobles différents (21,4 ha au total) dans la zone historique de culture de la commune de Barbaresco délimitée en 1933. 250 à 330m d'altitude. Terrains constitués de marne argilo-calcaire (terre chiare). Les vignes ont 40 ans environ.
Vinification	Les raisins de chaque vignoble fermentent et macérent séparément en cuves inox pendant 3 semaines. Après un passage en barriques de 12 mois, le vin obtenu des 14 vignobles est alors assemblé et mature 12 autres mois en 'botti grande'.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande'