LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Conteisa
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec
Appellation	DOP Langhe
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 Conteisa a une couleur rouge grenat et un nez plein, harmonieux, sur des senteurs de prunes, de mûres, de menthe, de goudron, de liqueur et d'épices. La bouche présente des tanins fins et veloutés. Extrêmement long !
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Le vignoble Conteisa est situé à 'Località Cerequio', sur la commune de La Mora dans la zone du Barolo. D'une superficie de 6 ha, le vignoble est exposé au sud à une altitude de 300m. Le terrain est souple, avec une forte présence de sable et 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 en liège
Elevage	12 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande'
Recensentscores	JamesSuckling.com: 96 Robert Parker: 95