LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Sperss
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2039
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
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 Sperss a une robe de couleur rubis intense. Son nez révèle des arômes de cerise noire avec une note de truffes blanches. Bien charpenté, ce vin est riche et complexe, avec une texture de velours liquide. Il possède une extraordinaire aptitude de garde.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Le vignoble Sperss est situé à Serralunga d'Alba (Barolo), dans le secteur très réputé de Rivette-Marenca. 12 ha de vignes exposées sud-ouest, à 300 m. d'altitude, sur des marnes argilo-calcaires. Première année de production : 1988.
Vinification	La macération et fermentation se fait en cuves acier durant environ 3 semaines à température contrôlée. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois, puis 18 mois en grands foudres traditionnels.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques et 18 mois en 'botti grande'
Recensentscores	Robert Parker: 97