LICATA

FICHE DE VIN







| | |
|---|---|
| **Nom** | Costa Russi |
| **Millésime** | 2011 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2031 |
| **Producteur** | Gaja |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOP Langhe |
| **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.<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 Costa Russi a une couleur rouge grenat et des arômes de mûres, de violettes et de grains de café toastés. Le corps est plein, avec une élégante concentration. Un vin pur, puissant et riche à la structure tanique profonde. Très longue finale. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis |
| **Origine** | Le vignoble Costa Russi (4,35 ha) est situé sur la commune de Barbaresco, à deux pas du vignoble Sorì Tildin. Exposition sud-ouest, 230 m d'altitude moyenne. Terrain 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** | diam |
| **Elevage** | 12 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande' |
| **Recensentscores** | Robert Parker: 0<br>James Suckling: 0<br>Stephen Tanzer: 0<br>Antonio Galloni: 0<br>Wine Spectator: 0 |

**+32 (0)11 22 20 37** · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

**Heures d'ouverture de notre magasin**

**Lun - ven:** 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30