LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Gaia & Rey
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	DOP Langhe
Cépages	100% chardonnay
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 Gaia & Rey a une couleur jaune or. Le nez est complexe sur des arômes d'agrumes, de vanille et de bois toasté. Bouche d'une très belle intensité au caractère élégant. Notes minérales et beau fruit concentré. Equilibre parfait grâce à une magnifique acidité. Très belle longueur.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Le vin est issu de deux vignobles (7 ha au total) : l'un à Treiso (Barbaresco en 1979) et l'autre à Serralunga d'Alba (Barolo en 1989).
Vinification	Fermentation en cuves inox pendant 4 semaines. Affinement de 6 à 8 mois en barriques dans lesquelles le vin complète sa fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 à 8 mois en barriques
Production	20.000 bouteilles 0,75