LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rossj-Bass
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, 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 Rossj-Bass a une couleur jaune doré aux reflets verts. Le nez est élégant et ample sur des senteurs de fleurs blanches, d'agrumes et de miel. La bouche est élégante et directe, avec une belle acidité. La finale est persistante sur une belle fraîcheur.
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	3 vignobles différents (7 ha au total) : deux à Barbaresco (Rossj et Bass) et un à Serralunga d'Alba. Le vignoble Rossj est situé à Bricco, à 300m d'altitude moyenne et présente les caractéristiques d'un terrain maigre de nature argilo-calcaire. Le vignoble Bass est situé à Pozzo, à 260m et son terrain est plus riche et moins compact. Lle vignoble de Serralunga d'Alba culmine quant à lui à 400m et son sol est argilo-calcaire.
Vinification	Fermentation en cuves inox pendant 4 semaines. Affinement de 6 à 7 mois en barriques où le vin complète sa fermentation malolactique.
Elevage	6 à 7 mois en barriques