LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Sori' Tildin
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2044
Producteur	Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
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. 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 Sorì Tildin a une couleur profonde rouge pourpre. Nez aux arômes complexes, cerises, cèdre, épices, toasté et minéral. La bouche est riche, d'une texture subtile. Les tanins sont mûrs et typiques pour ce vin de très grande finesse.
Origine	Le Vignoble Sorì Tildin est situé sur la commune de Barbaresco, à deux pas du vignoble Costa Russi. Il s'étend sur 3,38 ha. Exposition sud et altitude moyenne de 260m. Le sol est constitué 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	diam
Elevage	12 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande'.