LICATA
WIJNFICHE

Naam Grappa Costa Russi wood aged

Producent Gaja

Alcohol percentage 41,00% vol



Omschrijving

De familie Gaja heeft zich midden 17de eeuw gevestigd in Piëmonte. Sedert Giovanni Gaja in 1859 startte met de productie van wijn in Barbaresco hebben al 5 generaties zijn werk verdergezet. Angelo senior, de zoon van Giovanni, vertegenwoordigde de tweede generatie. Hij was ambitieus en veeleisend. In 1905 huwde hij met Clotilde Rey en ging al snel op zoek naar nieuwe productiewijzen om een zo superieur mogelijke kwaliteit te bekomen.

Na hem volgde Giovanni Gaja, de zoon van Clotilde en Angelo. Het was hij die zich ging toespitsen op de productie van Barbaresco. Niet veel later waren zijn wijnen al de referentie van de appellatie. Hij heeft destijds ook het domein uitgebreid met de verschillende grand cru sites Sori Tildin, Costa Russi, Sori San Lorenzo en Darmagi. Ook toen al werd veel aandacht geschonken aan de verbetering van de kwaliteit.

Angelo Gaja (de vierde generatie) volgde het werk van zijn vader in 1961 op en koos er radicaal voor om uitsluitend met druiven uit eigen wijngaarden te werken. Angelo heeft daarnaast enorm veel inspanningen gedaan om Barbaresco in het buitenland bekend te maken. Zijn echtgenote Lucia en ook hun kinderen Gaia en Rossana helpen binnen de familie-activiteit. Zij wonen nog allemaal in Barbaresco.

De familie Gaja bezit in Piëmonte momenteel 100 hectare wijngaarden, waarvan een gedeelte voorzien is voor de productie van de Barbaresco (Barbaresco en Treiso), en een ander gedeelte voor de productie van de Barolo (Serralunga et La Morra). In 1994 kocht Angelo Gaja zijn eerste eigendom in Toscane.

De Grappa Costa Russi heeft een goudgele kleur. De aroma's doen denken aan een Piëmontese herfst: champignons, noten, rozijnen, braambessen en bittere chocola. De smaak is evenwichtig en elegant.



Vinificatie

De distilatie van de most wordt gemaakt in een erg modern gebouw om zo veel mogelijk de aroma's en smaken te bewaren. Men gebruikt een discontinue alambic in staal waarbij de most door een stoomstraal gaat en hierdoor alcoholdampen doet ontstaan. Men bekomt zo een alcoholgehalte van 70° tot 75°. Hierna rijpt de grappa in houten vaten van 225l van 4 soorten hout:accasia, eik, berk en jenever. Na een jaar wordt er gedistileerd water aan toegevoegd om het alcoholgehalte te bereiken die op etiket vermeld staat.

Flesafsluiting natuurkurk

Analytisch Alc.: 42 % vol