LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbaresco Costa Russi
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2046
Producent	Gaja
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% 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 Costa Russi heeft een granaat rode kleur. In de aroma's vinden we bosbessen, violetjes en getoaste koffiebonen. De wijn heeft een volle structuur met een elegante concentratie. Pure, krachtige en rijke wijn met zeer mooie tannines. Erg lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Costa Russi (4,35ha) ligt in de gemeente Barbaresco op 2 stappen van Sorì Tildin. De expositie is ZuidWestelijk op een hoogte van 230m. met een ondergrond van klei en kalk.
Vinificatie	Fermentatie en macératie in inox gedurende 3 weken. De rijping gebeurt in barriques en 'botti grande' telkens gedurende 12 maanden.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden barriques en 12 maanden 'botti grande'
Recensentscores	Antonio Galloni: 98 Robert Parker: 96