LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbaresco Sori' San Lorenzo
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Gaja
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, heel mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% 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. Sorì San Lorenzo heeft een diep purperrode kleur. De erg geconcentreerde wijn biedt een neus van cassis, zwarte kersen, minerale en vegetale tonen en exotische kruiden. De wijn is rijk met een complexe structuur en veel kracht.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	De wijngaard Sorì San Lorenzo ligt op enkle meters van het historisch centrum van Barbaresco. Het gaat om 3,88ha volledig Zuidelijk georienteerd op een gemiddelde hoogte van 260m. met bodem van klei en kalk. Angelo Gaja verwerft het landgoed in 1961 en koopt een wijngaard gelegen op het centrale gedeelte van Secondine, één van de beste posities van Barbaresco volgens vader Giovanni Gaja. Het is de eerste wijngaardselectie die hij doet waarvan de eerste jaargang in 1967 verschijnt.
Vinificatie	De fermentatie en de maceratie vinden plaats in inox gedurende 3 weken bij een gecontrolleerde temperatuur. De rijping gebeurt op barriques en op grote traditionele vaten gedurende 12 maanden.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden barriques en 12 maanden 'Botti Grande'
Recensentscores	Robert Parker: 95 James Suckling: 95 Antonio Galloni: 0