LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbaresco
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Gaja
Appellatie	DOCG Barbaresco
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. De Barbaresco heeft een granaatrode kleur. De aroma's zijn floraal en kruidig. De smaak is intens en complex: bosvruchten, pruimen, liqueur, mineraliteit en koffie. De taninestructuur is geweldig en de aciditeit is goed gedoseerd. Mooie lange en complexe finale.
Oorsprong	14 verschillende wijngaarden (21,4 ha in totaal) in de historische zone van Barbaresco vastgelegd in 1933. De gemiddelde hoogte is 250m tot 330 m. De ondergrond bestaat voornamelijk uit klei en kalk en de gemiddelde leeftijd van de stokken is 40 jaar.
Vinificatie	De druiven van de verschillende percelen worden appart gevinifieerd in inox gedurende 3 weken. Hierna rijpt de wijn 12 maanden barriques waarna de assemblage volgt van de 14 percelen. Tot slot rijpt de wijn 12 maanden in 'botti grande'.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden barriques en 12 maanden in 'botti grande'