LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Sperss
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
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	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. Sperss heeft intense robijnrode kleur. In de neus ontdekken we zwarte kersen en een hint van witte truffel. De erg gestructureerde wijn is rijk en complex, zijn textuur is er één van vloeibare zijde. Het bewaarpotentieel van Sperss is hiermee erg groot.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	De Sperss-wijngaard is gelegen in Serralunga d'Alba (Barolo), in het zeer gereputeerde Rivette-Marencagebied. Het gaat over 12 ha. wijngaard op 300m. hoogte met een Zuid-Westelijke expositie waarvan de bodem voornamelijk klei en kalkhoudend is. 1988 was het eerste oogstjaar.
Vinificatie	De maceratie en fermenatie gebeurt in inox gedurende 3 weken bij gecontrolleerde temperatuur. Er volgt een houtrijping op barriques gedurende 12 maanden gevolgd door nogmaals 18 maanden op grote traditonele vaten.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden barriques et 18 maanden op 'botti grande'
Recensentscores	James Suckling: 95 Robert Parker: 94 Antonio Galloni: 93