LICATA
WIJNFICHE

Naam	Darmagi
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Gaja
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	2% cabernet franc, 95% cabernet sauvignon, 3% merlot
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. Darmagi heeft een donker rode bijna zwarte kleur. De neus is intens en bevat zwart fruit, kersen, paprika, tabac, leder en truffels. De structuur is breed, rijk en compact met indrukwekkende tanines. De goede aciditeit en de lange rijping zorgen voor het evenwicht in deze wijn. Prachtig lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	De wijngaard is gelegen in de gemeente Barbaresco en is aangeplant in 1978. Ze is 2,8ha. groot, heeft een Zuidelijke expositie op een gemiddelde hoogte van 300m.
Vinificatie	De fermentatie en maceratie vinden in inox plaats gedurende 10-14 dagen. De rijping gebeurt in barriques gedurende 6 tot 8 maanden waarna ze nog 12 maanden in grote traditionele vaten rijpt.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	6 tot 8 maanden in barriques en 12 maanden in 'botti grande'
Recensentscores	Robert Parker: 94