LICATA
WIJNFICHE

Naam	Gaia & Rey
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Gaja
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, niet kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	100% chardonnay
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. Gaia & Rey heeft een goudgele kleur. De neus is complex en bevat aroma's van agrumes, vanille en getoast hout. De smaak is intens met een elegant karakter. Minerale impressies en geconcentreerd fruit. Zeer mooi evenwicht dankzij de geweldige aciditeit. Mooie lengte!
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	De wijn ontstaat uit 2 wijngaarden (7ha. in totaal). Eentje in Treiso (Barbaresco in 1979) en de andere in Serralunga D'Alba (Barolo in 1989)
Vinificatie	Fermentatie in inox gedurende 4 weken. Rijping gedurende 6-8 maanden in barriques waarin ze de volledige malolactische fermentatie volbrengt.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6-8 maanden barriques.
Productie	20.000 flessen 0,75