LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rossj-Bass
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Gaja
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk wat hout in de smaak, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	100% chardonnay
Alcohol percentage	99,99% 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 Rossj-Bass heeft een goudgele kleur met een groene reflectie. De neus is elegant en geurt intens naar witte bloemen, agrumes en honing. De mond is elegant met een aangename aciditeit. De wijn heeft een mooie lengte en is lekker fris.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	3 verschillende wijngaarden met een totale oppervlakte van 7 ha. Twee in Barbaresco (Rossj en Bass) en één in Serralunga d'Alba. Wijngaard Rossj ligt in Bricco, op 300 m. hoogte en heeft een schaarse bodem van klei en kalk. Wijngaard Bass ligt in Pozzo, op 260m waarvan de bodem rijker is en minder compact. De wijngaard te Serralunga d''Alba ligt op 400m. hoogte, ook hier vinden we klei en kalk.
Vinificatie	Fermentatie in inox gedurende 4 weken. Rijping gedurende 6 tot 7 maanden in barriques waarin de wijn ook de malolactische fermentatie zal doen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	6 tot 7 maanden barriques.
Productie	45.000 flessen 0,75