

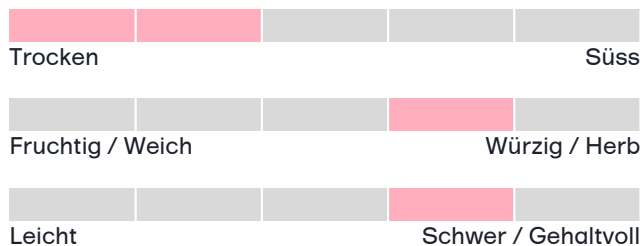


SITO MORESCO GAJA



Langhe DOP, Gaja, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Der Sito Moresco hat eine rubinrote Farbe mit feinen Granatreflexen. Er vereinigt die Komplexität und Lagerfähigkeit des Nebbiolo mit der Finesse und der Geschmeidigkeit des Merlot und Cabernet Sauvignon. Feiner Duft von roten Beeren, eleganter Stil mit Kraft und gut eingebundenem Tannin. Perfekte Harmonie und tolles Preis- Genuss-Verhältnis.

Vinifikation

Jede der drei Rebsorten wird einzeln bearbeitet und imahltank bei 25 bis 27 °C für 2 Wochen vergoren. Anschliessend erfolgt die Reifung für 12 Monate in Barriques gefolgt von 6 Monaten Flaschenreifung.

Traubensorten

35% Nebbiolo, 25% Merlot, 25% Barbera, 15% Cabernet Sauvignon

Alkohol

14 %

Format

37,5 cl

GAJA

Angelo Gaja wurde 1940 in Alba geboren und führt heute den Familienbetrieb in vierter Generation. Er zählt zu den bedeutendsten Weinproduzenten weltweit und ist bekannt für seine eleganten und opulenten Weine. Er war im Piemont Vorreiter für die Vinifizierung von Einzellagen und dem anschliessenden Ausbau der Weine in Barriques. Bereits über 20 mal ist es ihm gelungen, die berühmten "tre bicchieri" Auszeichnungen von Gambero Rosso zu erzielen. Seine Trester werden ausschliesslich von der ortsansässigen Distilleria del Barbaresco zu feinen Grappe verarbeitet.

<http://www.gajawines.com>