SITO MORESCO GAJA

Langhe DOP, Gaja, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
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 im Stahltank 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