



2020 Barolo Dagromis DOP

Angelo Gaja, Piemonte

Typ	Rot
Herkunft	Piemont, Gaja
Produzent	Gaja
Qualitätsstufe	DOP
Ausbau	12 Monate in Barriques und 18 Monaten in grossen Eichenfässern
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	7 - 9 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Nebbiolo
Grösse	75cl
Artikelnummer	75078720

Bemerkungen

Im Piemont anerkennt jeder Angelo Gaja als Leaderfigur, in Italien führt er das Feld der Spitzenproduzenten an und auf der Weinkarte der Welt erscheint er auf der ersten Seite. Der Erfolg seiner Weine ist nicht von seiner charismatischen Persönlichkeit zu trennen. Sein Lebensinhalt besteht in einer Goodwill-Tour für die familieneigenen Gewächse. Zuhause in Barbaresco unterstützen ihn tatkräftig seine tüchtige Frau Lucia und der begnadete Weinmacher Guido Rivella. Der Name Gaja ist gleichbedeutend mit Barbaresco. Gajas Weine wurzeln in der Tradition und haben die Moderne im Blick. Sie verleugnen nicht ihre Herkunft - die herbstlichneblige Hügellandschaft der Langhe - und sind doch von jeder provinziellen Schollenverbundenheit befreit.

Passt zu

Aus Nebbiolo-Weingärten der Gemeinden Serralunga und La Morra. Nach der 3-wöchigen Maischegärung im Stahltank erfolgt die Reifung für 12 Monate in Barriques und für 18 Monate in grossen Eichenfässern. Duftet intensiv nach Waldbeeren, einem vollblühenden

Fliederbusch sowie einer feinen Kräuterwürze. Im Mund spürt man die feste und gleichzeitig samtigweiche, elegante Struktur.
Herausragender Wein!

Degustationsnotizen

Das ehemalige Weingut Marengo-Marenga in La Morra ging am 1. Januar 1995 an Angelo Gaja über, der damit zu neun Hektar Nebbiolo-Reben in der Spitzenlage Cerequio kam. Gaja hat damit seine Stellung in der Barolo-Zone ausgebaut. Neben Sperss aus Serralunga verfügt er nun über eine zweite Top- Lage. Der Barolo Dagromis wächst in einer eigentlichen Grand-Cru-Lage. Er ist von überaus feinduftender Art und mit seiner filigranen Finesse und der grossen Distinktion das Gegenteil eines ungehobelten Kraftprotzes. Er genießt eine längere Lagerung, kommt erst ein Jahr nach den anderen Baroli auf den Markt.