

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barbaresco Sori' San Lorenzo
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2050
Producteur	Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, bouche clairement boisée, très minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbaresco
Cépages	100% nebbiolo
Description	<p>La famille Gaja s'est installée dans le Piémont au milieu du XVIIe siècle. En 1859, Giovanni Gaja se lance dans la production de Barbaresco et depuis, 5 générations lui ont déjà succédé. Angelo senior, le fils de Giovanni, représente la deuxième génération. Il est ambitieux et exigeant. En 1905, il épouse Clotilde Rey et se met en quête de nouvelles méthodes de production pour booster la qualité de ses vins.</p> <p>Son fils Giovanni Gaja prend sa succession et se consacre à la production de Barbaresco. Ses vins deviennent très vite la référence de l'appellation. De plus, il agrandit le domaine en lui adjoignant différents sites grands crus comme Sori Tildin, Costa Russi, Sori San Lorenzo et Darmagi tout en continuant à travailler à l'amélioration de la qualité.</p> <p>En 1961, Angelo Gaja (la quatrième génération) poursuit le travail de son père et décide de n'utiliser que les raisins de ses propres vignobles pour ses vins. Angelo a consenti de gros efforts pour faire connaître le Barbaresco à l'étranger. Son épouse Lucia et leurs enfants Gaia et Rossana sont impliqués dans l'entreprise familiale. Ils habitent tous à Barbaresco.</p> <p>Actuellement, la famille Gaja possède 100 ha de vignobles dans le Piémont, dont une partie sert à la production de Barbaresco (Barbaresco et Treiso), et une autre partie à la production de Barolo (Serralunga et La Morra). En 1994, Angelo Gaja achète son premier domaine en Toscane.</p> <p>Le Sori San Lorenzo a une couleur rouge pourpre profonde. Très concentré, il offre au nez des arômes de cassis, de cerises noires ainsi que des notes minérales, végétales et d'épices exotiques. Il s'agit d'un vin riche, avec une structure complexe.</p>
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Le vignoble Sori San Lorenzo est situé à quelques mètres du centre historique de Barbaresco. 3.88 ha exposés plein sud, à une altitude moyenne de 260 m., sur un sol de marnes argilo-calcaires. Angelo Gaja est arrivé sur la propriété en 1961 et achète une vigne sur la partie centrale de Secondine, une des meilleures positions du Barbaresco selon Giovanni Gaja, son père. C'est donc la première sélection parcellaire qu'il a effectuée. Premier millésime 1967.
Vinification	La fermentation et la macération se font en cuves inox durant environ 3 semaines à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande'.



GAJA

SORI SAN LORENZO*

LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BARBAESCO
BOTTIGLIATO DA - BOTTLED BY CAJL, BARBAESCO, ITALIA
RED WINE, PRODUCT OF ITALY
e750 ml 13,5% vol. UC 135-01101

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)