

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barbaresco
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2040
<b>Producteur</b>	Gaja
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barbaresco
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<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 Barbaresco a une couleur rouge grenat et des arômes floraux et épicés. La bouche est intense et complexe : fruits des bois, prunes, liqueur, senteurs minérales et café. La structure tannique est superbe, avec une très belle acidité. La finale est persistante et complexe.</p>
<b>Origine</b>	14 vignobles différents (21,4 ha au total) dans la zone historique de culture de la commune de Barbaresco délimitée en 1933. 250 à 330m d'altitude. Terrains constitués de marne argilo-calcaire (terre chiara). Les vignes ont 40 ans environ.
<b>Vinification</b>	Les raisins de chaque vignoble fermentent et macèrent séparément en cuves inox pendant 3 semaines. Après un passage en barriques de 12 mois, le vin obtenu des 14 vignobles est alors assemblé.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande'
<b>Notes des critiques</b>	Bruce Sanderson, Wine Spectator: 94 robertparker.com: 94 Antonio Galloni, Vinous: 93



**GAJA**

BARBARESCO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

INDICAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
BARBARESCO  
VINO DA TAVOLA  
100% NEBBIOLO  
750 ml 14% vol. AL 14% vol.

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)