

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barolo Conteisa
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2035
<b>Producteur</b>	Gaja
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barolo
<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 Conteisa a une couleur rouge grenat et un nez plein, harmonieux, sur des senteurs de prunes, de mûres, de menthe, de goudron, de liqueur et d'épices. La bouche présente des tanins fins et veloutés. Extrêmement long !</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Le vignoble Conteisa est situé à 'Località Cerequio', sur la commune de La Mora dans la zone du Barolo. D'une superficie de 6 ha, le vignoble est exposé au sud à une altitude de 300m. Le terrain est souple, avec une forte présence de sable et de marne argilo-calcaire.
<b>Vinification</b>	Fermentation et macération en cuves inox pendant trois semaines.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques et 12 mois en 'botti grande'
<b>Analytique</b>	Extrait sec: 30,65 g/l - acidité totale: 6,05 g/l - sucre résiduel: 1,48 g/l - sulfites: 82 mg/l - pH: 3,42



## GAJA

CONTEISA\*

LANGHE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
NEBBIOLO  
IMBOTTIGLIATO DA - BOTTLED BY GAJA, BARBARESCO, ITALIA  
RED WINE, PRODUCT OF ITALY  
e750 ml 13,5% vol. alc 13,5% BY 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)