

FICHE D'ARTICLE

Nom	Langhe Rosso Sito Moresco
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Gaja
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	25% barbera, 10% cabernet sauvignon, 25% merlot, 35% 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 Sito Moresco a une couleur rouge grenat et un nez fin et de grande pureté sur des arômes de petits fruits rouges. La bouche est fruitée et élégante. Finale fraîche aux tanins soyeux le rendant accessible dès son plus jeune âge.</p>
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Les vignes appartiennent toutes à la famille Gaja, elles sont situées sur les communes de Barbaresco, Treiso (Barbaresco) et Serralunga d'Alba (Barolo). Elles couvrent une superficie totale d'environ 14 ha, principalement avec des expositions est/ouest, et sont sur des sols essentiellement calcaires. Premier millésime : 1991.
Vinification	Les trois cépages sont vinifiés séparément en cuves inox à température contrôlée, pendant 2 semaines. En fin de fermentation malolactique, les assemblages sont réalisés. Le vin obtenu est élevé en barriques de second ou troisième passage pour une période de 12 mois. Mise en bouteilles, puis 6 mois de garde minimum avant commercialisation.
Elevage	12 mois en barriques de 2ème et 3ème passage. 6 mois en bouteille

