LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Langhe Sauvignon Alteni di Brassica
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% sauvignon
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	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. 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. 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. 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. Le Alteni di Brassica a une couleur jaune dorée. Son nez développe des arômes fruités (pamplemousse, poire et papaye), floraux et épicés accompagnés d'une belle fraîcheur. La bouche, bien structurée, est merveilleusement soutenue par une acidité parfaitement équilibrée.
Servir sur	crustacés et coquillages, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Différents vignobles (3,5 ha) à Barbaresco et Serralunga d'Alba. Exposition ouest, nord-ouest et est. Terrain de marne argilo-calcaire.
Vinification	Fermentation en cuves inox pendant quatre semaines.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	6-7 mois en barriques.
Production	18.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	jamessuckling.com: 94





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)