

ARTIKELFICHE

Naam	Barolo Dagromis
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Gaja
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Omschrijving	<p>De familie Gaja heeft zich midden 17de eeuw gevestigd in Piëmonte. Sedert Giovanni Gaja in 1859 startte met de productie van wijn in Barbaresco hebben al 5 generaties zijn werk verdergezet. Angelo senior, de zoon van Giovanni, vertegenwoordigde de tweede generatie. Hij was ambitieus en veeleisend. In 1905 huwde hij met Clotilde Rey en ging al snel op zoek naar nieuwe productiewijzen om een zo superieur mogelijke kwaliteit te bekomen.</p> <p>Na hem volgde Giovanni Gaja, de zoon van Clotilde en Angelo. Het was hij die zich ging toespitsen op de productie van Barbaresco. Niet veel later waren zijn wijnen al de referentie van de appellatie. Hij heeft destijds ook het domein uitgebreid met de verschillende grand cru sites Sori Tildin, Costa Russi, Sori San Lorenzo en Darmagi. Ook toen al werd veel aandacht geschonken aan de verbetering van de kwaliteit.</p> <p>Angelo Gaja (de vierde generatie) volgde het werk van zijn vader in 1961 op en koos er radicaal voor om uitsluitend met druiven uit eigen wijngaarden te werken. Angelo heeft daarnaast enorm veel inspanningen gedaan om Barbaresco in het buitenland bekend te maken. Zijn echtgenote Lucia en ook hun kinderen Gaia en Rossana helpen binnen de familie-activiteit. Zij wonen nog allemaal in Barbaresco.</p> <p>De familie Gaja bezit in Piëmonte momenteel 100 hectare wijngaarden, waarvan een gedeelte voorzien is voor de productie van de Barbaresco (Barbaresco en Treiso), en een ander gedeelte voor de productie van de Barolo (Serralunga et La Morra). In 1994 kocht Angelo Gaja zijn eerste eigendom in Toscane.</p> <p>De Barolo Dagromis heeft een intense robijnrode kleur. De neus is complex en geurt naar rozen en zachte kruiden. Daarnaast zal je ook het parfum van cacao, sigarenkistjes en wild rood fruit gewaar worden. De smaak is aangenaam fris en wordt ondersteund door edele tanines. In de retro komen heerlijke tonen van drop, verse vijgen en leder terug. De textuur van deze wijn is bijna vet te noemen, de afdrank is lang en mooi gevarieerd.</p>
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden gelegen nabij La Morra en Serralunga. De bodem bestaat uit klei-kalkachtige mergel. La Morra: zandig en matig compact - Serralunga: zeer compact.
Vinificatie	Fermentatie en maceratie in inox tanks gedurende 3 weken.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in barriques en 'botti grande'.
Analytisch	Droogextract: 30,65 g/l - totale aciditeit: 6,05 g/l - restdsuikers: 1,08 g/l - sulfieten: 82 mg/l - pH: 3,44

