

Naam	Langhe Nebbiolo Sori' San Lorenzo
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2044
Producent	Gaja
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, heel mineraal, mondvlullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Langhe
Druivensoorten	100% nebbiolo

Omschrijving

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.

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.

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.

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.

Sori San Lorenzo heeft een diep purperrode kleur. De erg geconcentreerde wijn biedt een neus van cassis, zwarte kersen, minerale en vegetale tonen en exotische kruiden. De wijn is rijk met een complexe structuur en veel kracht.

Serveren bij

rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong

De wijngaard Sori San Lorenzo ligt op enkele meters van het historisch centrum van Barbaresco. Het gaat om 3,88ha volledig Zuidelijk georiënteerd op een gemiddelde hoogte van 260m met bodem van klei en kalk. Angelo Gaja verwerft het landgoed in 1961 en koopt een wijngaard gelegen op het centrale gedeelte van Secondine, één van de beste posities van Barbaresco volgens vader Giovanni Gaja. Het is de eerste wijngaardselectie die hij doet waarvan de eerste jaargang in 1967 verschijnt.

Vinificatie

De fermentatie en de maceratie vinden plaats in inox gedurende 3 weken bij een gecontroleerde temperatuur.

Flesafsluiting

natuurkurk

Opvoeding

12 maanden barriques en 12 maanden 'Botti Grande'.

Recensentscores

Antonio Galloni, Vinous: 97
Wine Spectator: 95
robertparker.com: 95
James Suckling, jamessuckling.com: 95



GAJA

SORI SAN LORENZO*

