

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Langhe Sauvignon Alteni di Brassica
<b>Jaartal</b>	2017
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2027
<b>Producent</b>	Gaja
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOC Langhe
<b>Druivensoorten</b>	100% sauvignon
<b>Omschrijving</b>	<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 Alteni di Brassica heeft een goudgele kleur. In de neus vinden we fruitaroma's van pompelmoes, peer en papaya maar ook florale en kruidige aroma's. De wijn is aangenaam fris met een goede structuur die zeer goed ondersteund wordt door de aciditeit die voor een goed evenwicht zorgt.</p>
<b>Serveren bij</b>	schaal- en schelpdieren, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
<b>Oorsprong</b>	Verschillende wijngaarden (3,5ha) te Barbaresco en Serralunga d'Alba. Noord-Westelijke tot Oostelijke expositie. Ondergrond van klei en kalk.
<b>Vinificatie</b>	Fermentatie in inox gedurende 4 weken.
<b>Flesafsluiting</b>	diam
<b>Opvoeding</b>	6 tot 7 maanden in barriques.
<b>Productie</b>	18.000 flessen 0,75
<b>Recensentscores</b>	Antonio Galloni, Vinous: 93 robertparker.com: 91

