

ARTIKELFICHE

Naam	Sito Moresco
Jaartal	2016
Producent	Gaja
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	25% barbera, 10% cabernet sauvignon, 25% merlot, 35% 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 Sito Moresco heeft granaatrode kleur. In de fijne pure neus ontdekken we voornamelijk kleine rode bessen. De smaak is fruitig elegant en eindigt fris met elegante tanines. De wijn is jong al erg toegankelijk.</p>
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	De wijngaarden zijn allen eigendom van de familie Gaja en zijn gelegen in de gemeentes Barbaresco, Treiso (Barbaresco) en Serralunga d'Alba (Barolo). De totale oppervlakte bedraagt 14ha. met voornamelijk Oostelijke en Westelijke exposities. De ondergrond is in de meeste gevallen kalkhoudend. De eerste jaargang is 1991.
Vinificatie	De 3 druiven worden apart gevinifieerd in inox bij gecontroleerde temperatuur. Na de malolactische fermentatie worden de wijnen geassembleerd. De bekomen wijn rijpt dan op barriques van 2e en 3e passage gedurende 12 maanden. Na de botteling rijpt de wijn nog 6 maanden in de fles voor ze de markt komt.
Opvoeding	12 maanden barriques van 2e en 3e passage. 6 maanden flesrijping
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024

