

# Barbaresco Gaja DOCG

Angelo Gaja

## Herkunft

Barbaresco / Piemont

## Rebstock

Nebbiolo

## Farbe

Strahlende rubinrote Farbe

## Duft

Typische Barbaresco-Nase von Pflaumen, Waldbeeren, Teer und Lakritze.

## Geschmack

Mit viel Kraft und Dichte, zeigt er sich aber auch von seiner eleganten Seite. Sehr vielschichtig im Abgang mit bereits fein geschliffenen Tanninen. Klassischer, charaktervoller Barbaresco, genauso wie er sein soll.

## Gradazion

14.5%

## Vinifikation

Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und in der Kellerei nochmals aussortiert. Die alkoholische Gärung findet während ca. 3 Wochen im Stahltank bei 25-29° C statt. Der Wein reift nach der Fermentation 12 Monate in Barriques und 12 Monate in grossen Fässern.



weinonline.ch