

2020 Barolo Dagromis

Angelo Gaja

Angelo Gaja

Gaja er et historisk familiehus i Barbaresco, grundlagt i 1859 og siden gjort til et af Piemontes mest indflydelsesrige navne. Angelo Gaja kom ind i arbejdet i 1961, skærpede udbytter og selektion, satsede på enkeltmarker og tog moderne kælderteknik i brug uden at slippe Langhes særpræg. Familien arbejder i dag både i Barbaresco og Barolo samt med friere Langhe-vine. Stilen er præcis og kontrolleret, med klar struktur og en modning, der tilpasses den enkelte vin.

Piemonte

Piemonte ligger i det nordvestlige Italien, hvor vinmarkerne samler sig på bakkerne ved foden af Alperne og langs de liguriske Appenniner. Regionen har ikke én fælles stil. I syd ligger Langhe, Roero og Monferrato; længere mod nord ligger Alto Piemonte. Nebbiolo står bag mange af de mest strukturerede og lagringskrævende rødvine, især Barolo og Barbaresco, mens Barbera og Dolcetto ofte giver mere umiddelbare rødvine. Blandt de vigtige grønne druer er Moscato Bianco, Cortese og Arneis. Asti og Alta Langa viser to helt forskellige mousserende traditioner, mens Brachetto giver aromatiske røde vine.

Vinen

En fast og seriøs Nebbiolo med tydelig spænding mellem løft og rygrad. Druematerialet kommer fra La Morra og Serralunga d'Alba, hvor de enkelte partier vinificeres og modnes hver for sig, før de samles. Første modning sker på mindre træ, efterfulgt af længere tid på store fade. Det giver en kraftig, kompleks og tør vin med markant tannin, frisk syre og en kontrolleret struktur, der er bygget til rolig udvikling.

Primære aromaer:	Kirsebær, hindbær, brombær, tørrede roser, viol, lakrids, jern og skovbund.
Madforslag:	Prøv til braiseret oksekøbe med svampe og polenta.
Servering:	Serveres ved cirka 17° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2030-2040.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2020



Rødvin



Nebbiolo



Piemonte
Italien