Barolo „ Dagromis ” DOCG 2016 la Morra Gaja 0.375 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



GAJA

Kód produktu	I0000111

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte, Monforte di Alba - Barolo - suché

Intenzivní červená barva, ve vůni se objevují květinové tóny, ale také zralé červené a černé ovoce, bylinky, koření a dokonce i náznak lékořice. Chuť zralého ovoce, koření a vanilky s nádechem tabáku a kůže. Hedvábné třísloviny jsou dobře integrované a vyvážené vysokým obsahem alkoholu a skvělou kyselinkou. To vede k dlouhému, táhlému závěru s náznakem koření na konci.

Fantasticky se hodí k bohatým dušeným hovězím masům, steakům, zvěřině, bohatým sýrům a zvěřině.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Barolo „ Dagromis ” DOCG 2016 la Morra Gaja 0.375 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

V roce 1937 se Giovanni Gaja, Angelův otec, rozhodl vytvořit etiketu pro svá vína, na kterých bylo jméno „Gaja“ jasné a rozpoznatelné. Dnes je toto prestižní jméno známé po celém světě, samozřejmě pro svou značku, ale hlavně pro dokonalost svých produktů. „Barolo Dagromis“ je po 30 měsíčním zrání vyvážené, elegantní a parfémované. Vinařský proces začíná ruční sklizní hroznů, která umožňuje, aby se do vinařství dostaly v co nejlepším stavu. Víno kvasí v ocelových kádích s kontrolovanou teplotou po dobu 3 týdnů, poté zraje nejprve 12 měsíců v dubových barikových sudech a následně dalších 12 měsíců ve velkých dubových kádích. Název tohoto vína pochází od rodiny, od které byly vinice získány. Rodina se jmenovala Gromis a název DaGromis v překladu znamená ""doma u rodiny Gromisových"". Hrozny odrůdy Nebbiolo, ze kterých se DaGromis vyrábí, pocházejí ze dvou velmi starých vinic v Serralunga a La Morra. Vinice jsou orientovány na jihovýchod a jihozápad a nacházejí se v nadmořské výšce téměř 1000 a 1500 stop. Výsledkem je vysoká hladina slunečního svitu, která způsobuje dozrávání hroznů, ale s chladivými účinky nadmořské výšky a v kombinaci s jílovitou a bahenní půdou vzniká klasické víno Barolo. Gaja se nachází v Barbarescu v Piemontu v Itálii. Společnost byla založena v roce 1859 Giovannim Gajou s pouhými 2 hektary vinic v Barbarescu. Každá generace byla svědkem rozšíření, ačkoli Angelo Gaja, který převzal plný provoz v roce 1970, je často připisován za nejnovější úspěch vinařství. Měl na starosti dozor nad radikálními změnami ve vinicích a sklepích a zavedení slavných parcelních vín z Barbaresca, jako jsou Sori San Lorenzo nebo Costa Russi. Rozšíření Gaja za hranice Barbaresca začalo v roce 1988 akvizicí vinice Sperss v sousední apelaci Barolo. V roce 1994 Gaja převzal 27 hektarové vinařství Pieve Santa Restituta v Montalcinu, následované 118 hektarovým Ca' Marcanda v Bolgheri v Toskánsku. Gaja je proslulá tím, že modernizovala Piemont zavedením mezinárodních odrůd a běžnějších vinařských praktik z Bordeaux nebo Kalifornie. Vinařství vzbudilo velkou pozornost, když začalo míchat malé množství odrůdy Barbera ve všech svých vínech (kromě Barbaresca a Barola), čímž je zařadilo do klasifikace Langhe DOC. Těžko si lze představit větší vinařský pojem z Itálie než jméno Gaja. Proslavené vinařství založil Giovanni Gaja v roce 1859 a po čtyři generace zůstalo výhradně ve vlastnictví rodiny. Historicky sahají jeho kořeny vinařství do 19 století, kdy jeho dědeček začínal v rodném Piemonte. Pan Gaja je znám svou tvrdou prací, za kterou je odměňován už 40 let, jako nejlepší a nejvíce prospěšný vinař. Nejvíce se proslavil v rodném Piemonte na vinicích v okolí měst Barbaresco a La Morra. Zároveň se pomalinku rozšířil do regionu Toskánska, kde vlastní vinice v okolí města Montalcino a Castagneto Carducci. V těchto dvou sklepích vznikají úžasná Brunella di Montalcino a famózní Super Toskánská vína. V současnosti je majitelem Angelo Gaja, vlastnící 250 akrů vinic v piemontských regionech Barbaresco a Barolo a dnes také v Toskánsku. Angelo vystudoval francouzskou vinařskou školu a byl prvním vinařem, který začal v Piemontu experimentovat s „barikovými" sudy. Od začátku se soustředil na co nejvyšší kvalitu svých vín, díky čemuž se značka Gaja stala synonymem luxusu a prestiže.

Hlavní parametry

Značka	Gaja
Druh	aristokratické Barolo z Piemontu
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Barolo
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2016
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev, poloviční lahev
Objem	375 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Gaja Winery, Via Torino 5, 12050 Barbaresco (CN), Itálie