Chardonnay „ Rossj Bass ” 2024 Langhe DOC bianco Gaja 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



GAJA

Kód produktu	I0000015

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay doplněné podle ročníku přibližně 5% Sauvignon blanc vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte Langhe - suché

Dílo mýtického italského producenta Angela Gaji, Rossj Bass na bázi Chardonnay, je pojmenováno po Angelově nejmladší dceři Rossaně a patří k nejvyhledávanějším bílým vínům v Itálii. Přidáním malého podílu Sauvignonu Blanc k tomuto Chardonnay vzniklo zakulacené, strukturované víno, které vyzařuje půvab a sofistikovanost.

Vůně vína, které bylo fermentováno v nerezových tancích a poté zrálo šest až sedm měsíců v sudech barrique, propuká ve znamení zralých broskví, manga, sladkého citronového tvarohu, opečených mandlí a tónů čerstvých květin a horských bylin. V ústech je bohatá, plná textura vyvážená svěží kyselinkou a intenzivní chutí tropického ovoce, citrusů a toastů, která dlouho zůstává na jazyku. Díky svému bohatému charakteru se Rossj Bass hodí ke speciálním pokrmům z kuřecího masa nebo humra, stejně jako k jemnějším asijským receptům z vepřového masa nebo lososa.

Často přirovnávané k nejlepším bílým burgundským vínům z Montrachetu, limitovaná produkce Rossj Gaja je velmi žádaná u milovníků Chardonnay po celém světě díky desetiletím, která Angelo věnoval dokazování potenciálu piemontských vín. Když v roce 1970 převzal rodinný podnik, kontroverzně zavedl nerezové tanky s řízenou teplotou a malé dubové barikové sudy pro zrání, čímž zahájil novou éru piemontského vinařství. Dnes předává otěže další generaci, svým třem dětem, ale není pochyb o tom, že jeho velkolepé dědictví přetrvá v celé piemontské oblasti ještě několik desetiletí.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Chardonnay „ Rossj Bass ” 2024 Langhe DOC bianco Gaja 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

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. Angelo Gaja je považován za jednoho z nejlepších italských vinařů díky své průkopnické vizi a naprostému odhodlání. V roce 1970 převzal vedení rodinného vinařství, jehož historie sahá až do roku 1859. Angelo se pustil do výroby špičkových vín z místního úchvatného terroir, která by mohla konkurovat těm nejlepším vínům z Burgundska a Bordeaux. Aby dosáhl své vize, přesadil Angelo většinu vinic a zavedl moderní vinařské techniky, jako jsou například nerezové tanky s řízenou teplotou. K překvapení ostatních místních vinařů také zavedl malé dubové sudy na zrání namísto velkých sudů z kaštanového dřeva, které se v Toskánsku tradičně používají.
Ca'Marcanda je prestižní toskánské vinařství z Bolgheri, které v roce 1994 založil věhlasný Angelo Gaja. Produkuje špičková "Super Tuscan" vína, z nichž vlajkovou lodí je cuvée Camarcanda (převážně Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc). Vína jsou známá pro svou sílu, eleganci, komplexní vůni a dlouhé zrání. 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
Detail	Ikonické víno
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Langhe
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2024
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 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