

## Sito Moresco Langhe DOP

**Hersteller:** Gaja, Barbaresco (Piemont)

**Vinifikation/Ausbau:**

Jeder der drei Rebsorten wird einzeln bearbeitet und im Stahltank bei 25 bis 27 °C für 2 Wochen vergoren. Anschliessend erfolgt die Reifung für 12 Monate in Barriques gefolgt von 6 Monaten Flaschenreifung.

**Charakter:**

Rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von einer reifen Aromatik nach roten Früchten wie Pflaume und Kirsche. Am Gaumen überaus harmonisch, saftig und kompakt mit einer unverwechselbaren Gewürznote von Safran. Herzhaftes Finish.

**Passt zu:**

Pasta, Kalbfleisch, Rindfleisch, Geflügel



**STECKBRIEF**

Weinart:	Rotwein
Jahrgang	2018
Produzent	Gaja
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14% vol.
Traubensorten	50% Nebbiolo, 40% Barbera, 10% Merlot
Füllmenge	37.5 / 75 / 150 / 300 cl

info@sd-import.com  
www.sd-import.com

Telefon +41 / 71 / 688 2970  
Telefax +41 / 71 / 688 2972

SD-Import Food&Wine Company  
Steigerzelg 5a CH-8280 Kreuzlingen

### Weingut

Das Weingut Gaja wurde 1859 von Giovanni Gaja, dem Urgrossvater des heutigen Besitzers Angelo Gaja, gegründet. Angelo ist heute der international wohl bekannteste italienische Weingutsbesitzer. Kein anderer Winzer errang die "Tre Bicchieri", die Höchstausszeichnung des italienischen Weinführers Gambero Rosso, so häufig wie er. Wiederholt wurde er von den Magazinen Decanter und Winespectator als "Man of the Year" ausgezeichnet. Der Erfolg seiner Weine ist nicht von seiner charismatischen Persönlichkeit zu trennen und sein Leben ist eine Goodwill-Tour für die familieneigenen Gewächse. Gajas Weine wurzeln in der Tradition und haben die Moderne im Blick. Heute wird der Betrieb bereits in fünfter Generation von den beiden Töchtern Gaia und Rossana sowie Sohn Giovanni geführt. Die Weingüter der Familie Gaja erstrecken sich mittlerweile über die Toskana bis nach Sizilien. Gajas sind jedoch nach wie vor im berühmten Weindorf Barbaresco zu Hause, wo die unvergleichliche Erfolgsgeschichte ihren Anfang nahm.