

Gagliassi-Barolo, DOCG

Het wijnhuis:

De voorouders van Bruno Dellatore hielden zich 200 jaar geleden al bezig met de wijnhandel. In de tachtiger jaren van de vorige eeuw werd het wijngoed aangeschaft en begon de familie Dellatore zelf met de productie van wijn.

De 30 hectare wijngaard zijn bebouwd met de volgende druivenrassen: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Pinot Nero, Freisa en Chardonnay.

Er wordt altijd gestreefd naar het behoud van de landschappelijke schoonheid en het ecologische evenwicht. Bruno vindt dat dit van essentieel belang is voor het succes van de wijnen van Gagliassi.

Bruno en zijn vrouw Marina zijn vooral bezig met de commerciële tak van het bedrijf en de exploitatie van hun golfbaan en het restaurant in Monforte d'Alba. De broer van Bruno, Gianni, is heer en meester in de wijnkelder. Hij is verantwoordelijk voor de juwelen van Cascina Gagliassi en combineert traditie met moderne methoden met slechts één doel: blijven voldoen aan de steeds hogere eisen.

Productiebeschrijving:

De druiven worden met de hand geplukt. De fermentatie duurt 10-12 dagen en vindt plaats in de inox tank. De wijn wordt overgepompt naar eiken vaten en rijpt 3 jaar verder. Na het bottelen rust de wijn nog 6 maanden op fles.

Smaak:

Krachtig, vol, specerijen. Intens en karakteristiek, hints van gedroogd fruit, jeugdige tannine, fluwelig, wordt harmonieuzer met elk jaar.

Bouquet:

Intens en karakteristiek, hints van gedroogd fruit en specerijen.

Kleur:

Granaatappelrood.

Serveertips:

2 uur voor consumptie openen. Past goed bij wildgerechten, waaronder fazant en konijn, gebraden vlees, gerechten met truffel.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Piemonte
Naam:	Gagliassi
Plaats:	Monforte d'Alba
Jaarlijkse productie wijngaard:	100000
Oppervlakte wijngaard:	31
Methode:	conventional

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Jaartal:	2003
Aantal fl. p/jr.:	7500
Classificatie:	DOCG
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	15%
Druiven:	100% Nebbiolo
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	10 jaar of langer.
Beste temperatuur:	18°-20°C.