



## Gagliassi-Langhe Rosso Gagliassiroso 2003, DOC

(18f)

### 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 en daarna zorgvuldig geselecteerd. De fermentatie duurt 7-9 dagen en vindt plaats op staal. De wijn wordt overgepompt en rijpt minstens 18 maanden op 225 liter barriques. Na het bottelen stabiliseert de wijn nog 4 maanden op de fles.

### Smaak:

Mooi gestructureerd. Droog met goede zuren en tannines. Volle evenwichtige smaak met hints van pittige groene paprika.

### Bouquet:

Vol, fruit, bosgeur.

### Kleur:

Robijn rood met granaatappel.

### Serveertips:

Vleesgerechten (wit en rood), risotto en pasta's met stevige sausen.



### Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Piemonte
Naam:	Gagliassi
Plaats:	Monforte d'Alba (CN)
Jaarlijkse productie wijngaard:	100000
Oppervlakte wijngaard:	31
Methode:	conventioneel
Enoloog:	

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Aantal fl. p/jr.:	15000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	14,5
Druiven:	Dolcetto, Barbera, Nebbiolo
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	8-10 jaar.
Beste temperatuur:	16-18°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)