



Sito Moresco 2022

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 9.33

Le Sito Moresco unit la complexité et la capacité de garde du nebbiolo à la finesse et à la souplesse du merlot et du cabernet sauvignon. La part de merlot permet de boire ce vin plus rapidement et lui apporte une certaine légèreté. Le nez est dominé par des arômes de baies noires et mûres. Harmonieux, juteux et compact en bouche, il présente une note épicée incomparable de safran. Finale longue.

Producteur	Angelo Gaja
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOP
Millésime	2022
Format	38 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Nebbiolo, Barbera, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322447
Accord mets et vins	Volaille, Bœuf, Veau, Pâtes, Cuisine méditerranéenne, Fromage affiné, Risotto, Bœuf, Plats mijotés



Vinification

Les quatre cépages sont transformés séparément et fermentés en cuves en acier entre 25 et 27 °C pendant deux semaines. Il s'ensuit un élevage en barriques pendant 12 mois, puis un vieillissement en bouteille de 6 mois.

Histoire

Le domaine Gaja de Barbaresco, fondé en 1859, est dirigé en quatrième génération par Angelo Gaja depuis 1961. Les vins de Gaja sont ancrés dans la tradition, sans jamais perdre la modernité de vue.

