

GAIA & REY

GAJA

GAJA

GAIA & REY®

LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUBSTITUTIVO DEL BOTTLED BY G.A.J. BARBARESCO, ITALIA
WHITE WINE, PRODUCT OF ITALY
e 750 ml 14 vol. net 14 avol



Este vino debe su nombre a la hija mayor de Angelo y Lucia Gaja, GAIA, y la abuela de Angelo, Clotilde REY.

Gaia & Rey se produce a partir de dos viñas en las áreas de Barbaresco y Barolo: una de las viñas fue plantada en Treiso en 1979 y la otra en Serralunga d'Alba, en 1989. Esta última viña aporta más acidez y estructura al vino.

Las 3,6 ha. están consagradas a la noble variedad blanca Chardonnay. Los suelos pobres en potasio y nitrógeno, contribuyen a limitar el vigor de las cepas. Utilizando una mayor densidad de plantación (5.500 pies por hectárea) se ha conseguido, a la vez, una menor producción de las cepas, reduciendo los rendimientos a 30 hl/ha.

Productor:	Gaja
Denominación:	Langhe D.O.C.
Origen:	Italia / Piemonte
Graduación:	14 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Chardonnay 100%
Superficie del viñedo:	3,6 ha
Rendimiento por hectárea:	30 hl/ha
Fermentación:	En depósitos de acero inoxidable
Crianza:	6-8 meses
Tipo de bodega:	Roble
Temperatura de servicio:	12-13°C
Potencial de guarda:	3-15 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Lenguado a la meunière, langosta, vieiras, cangrejo, sashimi, risotto de calabaza, pollo, pavo, quesos suaves.

NOTAS DE CATA

Vino concentrado y profundo, con ricos aromas de vainilla, mantequilla fresca y con sutiles notas de praliné muy características de la variedad. Dotado de una elegante estructura frutal exhibe una fina acidez de manzana que es una garantía de vida, un Chardonnay capaz de madurar de 3 a 15 años en botella: intenso, largo, cálido, expresivo.