Gaja Dagromis Barolo

Piemonte - Italië

De Dagromis Barolo is een van de bekendste Barolo's van Gaja en vormt een brug tussen traditie en moderne precisie. De wijn komt uit twee belangrijke zones binnen Barolo: La Morra en Serralunga d'Alba. Deze combinatie is bewust gekozen: La Morra zorgt voor elegantie en parfum, terwijl Serralunga structuur en kracht toevoegt. De naam Dagromis verwijst naar een historische familie die ooit eigenaar was van de wijngaarden, die later door de familie Gaja werden verworven en verder ontwikkeld. Na de oogst wordt de Nebbiolo vergist in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt vervolgens eerst ongeveer 12 maanden in barriques (kleine eiken vaten) en daarna nog eens 12 maanden in grote eiken vaten (botti). Deze combinatie zorgt voor een mooie balans tussen structuur, finesse en behoud van fruit.



Proefnotitie

In het glas toont de wijn een heldere robijnrode kleur met granaattinten. In de neus verfijnde aroma's van rozen, viooltjes, kersen en specerijen, aangevuld met subtiele tonen van tabak en leer. In de mond elegant en gestructureerd met fijne tannines, frisse zuren en een lange, harmonieuze afdronk. De combinatie van kracht en finesse maakt deze Barolo toegankelijker in zijn jeugd dan veel klassieke voorbeelden, maar met uitstekend bewaarpotentieel.

Drinken bij

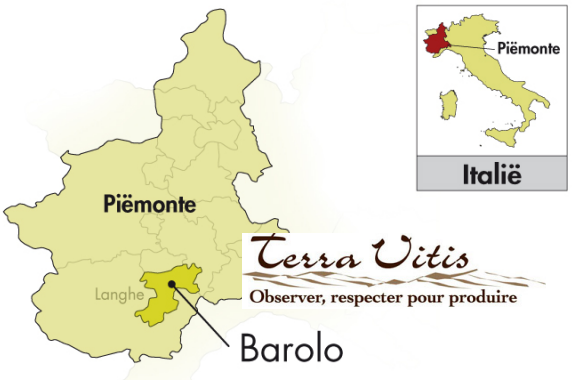
Te serveren bij vleesgerechten of bij gerijpte harde kazen.

Houdbaarheid

Tot twintig jaar na oogst.

Druivenrassen

Nebbiolo



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl