Gaja

Gaja Barolo Dagromis est un Barolo captivant, réunissant la puissance de Serralunga et l'élégance de La Morra. Ce vin exprime magistralement la singularité de ces deux sous-régions emblématiques du Piémont.

GAJA

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Nebbiolo

Barolo Dagromis 2019

Piemont, Italie

Région et Vignobles

Dagromis est produit dans la **D.O.P. Barolo**, à partir de raisins issus de **Serralunga** et de **La Morra**, deux villages réputés pour leurs expressions uniques du Nebbiolo. Serralunga apporte puissance, profondeur et structure, tandis que La Morra ajoute élégance et finesse, créant un équilibre harmonieux.

Les vignobles bénéficient du climat complexe du Piémont. La **saison de croissance 2019** a débuté par un hiver sec avec peu de neige, suivi de pluies abondantes au printemps, rechargeant les réserves d'eau. Un été doux et des précipitations suffisantes ont permis une maturation phénolique progressive, offrant des fruits parfaitement équilibrés. La vendange, s'étalant d'octobre début à fin, a permis de récolter des raisins de Nebbiolo pleinement mûrs.

Vinification

Dagromis 2019 est élaboré à partir de **100 % Nebbiolo**, avec des raisins de Serralunga et La Morra vinifiés séparément. Chaque parcelle subit **fermentation, macération et 12 mois d'élevage en chêne**, suivis d'un assemblage et d'un second élevage de **18 mois en fût**. Ce processus méticuleux renforce la profondeur du vin et intègre les caractéristiques distinctes de ses terroirs.

Cette vinification soignée met en valeur les qualités typiques du millésime, préservant l'élégance naturelle et l'intensité du Nebbiolo.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Grenat avec des reflets violets.
- **Nez** : Un bouquet parfumé de violette, cerise, prune, réglisse douce, gingembre et massepain.
- **Bouche** : Des notes juteuses de cerise mènent à une entrée savoureuse-douce, avec une structure tannique délicate offrant une texture lisse et raffinée. L'équilibre entre puissance et élégance est la signature de ce millésime.
- **Finale** : Longue et classique, illustrant le potentiel de garde d'un grand Barolo.

GAJA

Barolo Dagromis 2019

Le saviez-vous ?

Le nom **Dagromis** rend hommage à la famille Gromis, qui possédait autrefois les vignobles de La Morra, aujourd'hui intégrés au patrimoine de Gaja. Ce vin, produit pour la première fois en **1998**, symbolise l'union de la tradition et de l'innovation dans la vinification piémontaise.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Bœuf braisé avec réduction de Barolo** : La structure et les notes savoureuses du vin s'accordent parfaitement avec la richesse du plat.
- **Risotto al Tartufo Bianco (risotto à la truffe blanche)** : Les saveurs terreuses de la truffe se marient aux nuances florales et fruitées du vin.
- **Gibier rôti** : Les tanins raffinés et l'acidité vive accompagnent magnifiquement les viandes maigres et savoureuses.
- **Taleggio affiné** : La douceur et les épices du vin équilibrent le profil crémeux et acidulé du fromage.