



GAJA

## Gaja

Gaja Sito Moresco est une interprétation vivante et moderne des cépages historiques du Langhe, où la finesse du Nebbiolo rencontre la vivacité du Barbera dans un vin magnifiquement équilibré et séduisant.

GAJA®



Alcool : 14,50 %

Composition: 85% Nebbiolo, 10% Barbera, 5% Merlot

### Sito Moresco 2021

Piemont, Italie

#### Région et Vignobles

Sito Moresco est produit dans la **D.O.P. Langhe**, à partir de raisins principalement issus du prestigieux **vignoble Pajore à Treiso**, complétés par des raisins de **Serralunga**. Ces sites bénéficient de terroirs diversifiés, composés de **sols marneux calcaires** et de différentes altitudes, contribuant à la structure et à la vivacité du vin.

Le **millésime 2021** a commencé par un hiver rigoureux et pluvieux, suivi d'un printemps sec qui a accéléré le cycle végétatif des vignes. Cependant, les températures froides d'avril ont affecté certains vignobles en contrebas. L'été a été chaud, ponctué d'orages occasionnels, exigeant une gestion attentive pour contrer l'oidium. Une pluie rafraîchissante fin août a équilibré la maturation, offrant des raisins sains et parfaitement mûrs pour la récolte.

#### Vinification

Sito Moresco 2021 est un assemblage de **Nebbiolo et Barbera**, vinifiés séparément pour préserver leurs caractéristiques uniques. La fermentation et la macération ont duré environ **trois semaines**, suivies d'un assemblage après la fermentation malolactique. Le vin a ensuite été élevé pendant **12 mois en barriques de chêne**, assurant une intégration harmonieuse des saveurs et de la structure.

Ce processus méticuleux met en lumière les fruits vibrants et la complexité du millésime, tout en conservant un style frais et accessible.

#### Notes de Dégustation

- **Couleur** : Violet vif, une teinte atypique pour le Nebbiolo, reflétant la richesse et la plénitude du millésime.
- **Nez** : Des notes audacieuses de mûre, cerise, orange sanguine et bergamote, avec une subtile touche minérale et fumée.
- **Bouche** : Un corps moyen avec une acidité juteuse et une structure tannique harmonieuse. Le vin est équilibré et élégant, avec une finale longue et satisfaisante.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



## Sito Moresco 2021

### Le saviez-vous ?

---

Le nom **Sito Moresco** rend hommage à Moresco, l'ancien propriétaire de la parcelle Pajore, acquise par la famille Gaja en **1979**. Cet assemblage a été introduit pour la première fois en **1991**, incarnant l'engagement de Gaja pour l'innovation dans la région du Langhe.

### Idées d'Accords Mets et Vins

---

- **Magret de canard avec réduction de cerise** : Les notes fruitées et l'acidité du vin complètent la richesse du canard et la douceur acidulée de la sauce.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les saveurs terreuses des champignons s'accordent parfaitement avec les nuances minérales et fruitées du vin.
- **Tagliatelle au ragù de bœuf** : La structure et l'acidité équilibrent la profondeur savoureuse du ragù.
- **Fromage Robiola affiné** : La texture crémeuse et la saveur acidulée du fromage rehaussent l'acidité vive et le palais juteux du vin.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)