

Sorì San Lorenzo

Langhe DOC 2013

Gaja

Con il Sorì San Lorenzo Langhe Doc dell'azienda Gaja siamo di fronte ad una vera e propria icona dei vini piemontesi. Sorì San Lorenzo è quasi sempre il più potente e forse il più maestoso dei cinque vigneti singoli di Gaja, quello che più tardi arriva a completa maturazione in bottigli. Massiccio e virile si apre in un sorso austero e potente, ma sempre nobile ed elegante come nessun altro. I favori della stagione (che nel 2010 si sono mostrati in tutta la loro bellezza) regalano un vino che è un capolavoro dell'enologia mondiale. Un vino che, magari, possiamo permetterci una volta nella vita. Ma è una di quelle volte...che non si scorda mai!

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Langhe

Denominazione DOC

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Localizzazione Barbaresco

Vitigno Nebbiolo 95% ;Barbera 5%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso granato brillante, sfumato ai bordi

Gusto Caldo e avvolgente, ha la nitidezza del tannino del Nebbiolo e un'acidità da manuale che ne arricchisce l'equilibrio e la persistenza

Profumo Spettro olfattivo impressionante, che spazia dai sentori dei terricci al sottobosco, dalla ciliegia fresca alle more, dalla rosa all'arancia amara per finire con note di spezie ed erbe aromatiche

Abbinamenti Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di carni alla griglia, secondi piatti di carni rosse in umido, formaggi stagionati

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Bibenda 5 Grappoli ;James Suckling 100 ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione macerazione e di fermentazione in vasche di acciaio inox della durata complessiva di tre settimane

Maturazione Un anno in barriques e un anno in botti di legno

Affinamento In bottiglia