







GAJA CONTEISA
D.O.P. BAROLO, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto
Variedad: 100% Nebbiolo
Alcohol: 13,5%
Reposo: Crianza en roble durante 24 meses.
Capacidad de Guarda: 30 años
Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color granate.
-  Nariz con notas florales y delicadas, muy fresca y aromática.
-  En boca revela cerezas silvestres dulces y delicadas hierbas aromáticas. Cuerpo voluptuoso y una textura tánica armoniosa y equilibrada.
-  Platos fuertes, carnes rojas, pasta con salsas cremosas de setas, cordero a la brasa.

La palabra Conteisa, que en español significa disputa, proviene del dialecto piamontés y recuerda la disputa que se prolongó durante más de 100 años entre los dos municipios de La Morra y Barolo por la posesión de la zona de Cerequio. La disputa se resolvió finalmente con el acuerdo firmado en 1275, que puede encontrarse en los archivos municipales de La Morra.

El viñedo Conteisa Cerequio está situado en el municipio de La Morra. El viñedo, que se encuentra a una altitud media de 380 m sobre el nivel del mar y está encaramado al sur, consta de margas arcillo-calcáreas con una considerable presencia de arena, y cubre una superficie de 6 hectáreas. Las cepas tienen 60 años de edad en promedio.

GAJA

La Bodega

Ubicada en Piamonte, en el noroeste de Italia, la bodega GAJA está ampliamente considerada como una de las propiedades más importantes del mundo, que produce etiquetas codiciadas y coleccionables. Desde su clásico Barbaresco y Barolo y su embotellado de un solo viñedo, hasta su innovador Chardonnay, Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon, GAJA es un pionero y guardián de la tradición, un legado que continúa remodelando el estándar de excelencia en el mundo de la vinificación.