



Sito Moresco 2022

CHF 56.00 | 10 cl = CHF 7.47

Il «Sito Moresco» unisce la complessità e il potenziale di invecchiamento del Nebbiolo con la raffinatezza e la morbidezza del Merlot e del Cabernet Sauvignon. La componente di Merlot accelera la maturazione del vino e gli conferisce un certo grado di leggerezza. Al naso dominano aromi di bacche scure e mature. Al palato è armonico, succoso e compatto con inconfondibili note speziate di zafferano. Finale lungo.

Produttore	Angelo Gaja
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Classificazione	DOP
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Nebbiolo, Barbera, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	314762
Adatto a	Pollame, Manzo, Carne di vitello, Pasta, Cucina mediterranea, Formaggi stagionati, Risotto, Manzo, Brasati



Vinificazione

I quattro vitigni vengono lavorati separatamente, con fermentazione in vasche di acciaio a una temperatura tra 25 e 27 °C per due settimane. Seguono l'invecchiamento per 12 mesi in barrique e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Storia





La cantina Gaja di Barbaresco, fondata nel 1859 e giunta alla quarta generazione, è gestita da Angelo Gaja dal 1961. I vini di Gaja sono radicati nella tradizione ma con uno sguardo alla modernità.

