

GAJA

Barolo "Conteisa" DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Italia, Piemonte

Il Conteisa, che in dialetto piemontese vuol dire “contesa”, è un vino con il quale il pioneristico vigneron piemontese, Angelo Gaja, omaggia la disputa che ci fu nel 1275 tra i comuni di La Morra e di Barolo per il possesso della zona di Cerequio. Quasi tutti i vigneti da cui si produce questo vino sorgono in quei territori dalla predominante esposizione a sud dei filari, siti nell'omonimo cru Cerequio.

Il vino è un assemblaggio di uve Nebbiolo e Barbera, sapientemente raccolte a mano con cura, che vengono fatte fermentate separatamente in tini d'acciaio per due settimane. Alla fine della fermentazione malolattica i vini vengono assemblati e poi travasati in barrique seminuove dove invecchiano per un periodo di 13 mesi. Il vino così ottenuto subisce un ulteriore periodo di affinamento in botte grande per ulteriori 12 mesi.

Il Conteisa di Gaja si rivela rosso rubino, con riflessi granati. Al naso esprime una notevole intensità dovuta a sentori balsamici di liquirizia, spezie, sfumature tostate di cacao, tabacco e frutti rossi di sottobosco, quali more e mirtilli. All'assaggio il vino si rivela caldo e imponente, con un tannino vivace ma equilibrato e con un lunghissimo finale.

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Tipologia: Vini Rossi

Gradazione alcolica: 14.0%

Affinamento: 30 mesi in botti di legno

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Rosso rubino, con riflessi granati

Profumo: Ampio, intenso e molto complesso, con note di frutta rossa matura, prugna, more, liquirizia e spezie di sottobosco

Gusto: Robusto e importante, di grande corpo e carattere, con un tannino levigato e una lunghissima persistenza

Allergeni: Contiene solfiti

