



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