DRINKS.

Ca'Marcanda di Gaja Magari Bolgheri DOP 2022 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50038622
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Ca'Marcanda Winery, 57022 Castagneto Carducci, Livourne, Italie
Marque	Ca'Marcanda
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	goût multicouche avec du cèdre, de la vanille, du chocolat, de la mûre, de la prune, du cassis, de la cerise noire, du cuir, des épices, du tabac, du paprika, de l'eucalyptus et des notes de fleurs.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Petit Verdot
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	volaille, grillades, fromages, veau et bœuf, agneau, gibier

Description

En 1961, le jeune Angelo Gaja a repris la cave familiale de Barbaresco, dans le Piémont, et l'a menée à une renommée mondiale avant de la laisser à ses deux filles quelque 50 ans plus tard. A partir de 1994, il est de plus en plus attiré par la Toscane - il acquiert d'abord le vignoble "Pieve Santa Restituta" à Montalcino, puis se consacre à un nouveau projet à Bolgheri qu'il nomme "Ca'Marcanda". Les négociations menées à l'époque pour acquérir ce domaine de plus de 100 hectares ont été éprouvantes et longues. Mais Angelo Gaja savait que cela en vaudrait la peine. Désormais, avec le soutien de ses enfants, il produira plusieurs Supertoscans sur le domaine - des vins d'une qualité exceptionnelle malgré leur absence de statut DOC ou DOCG. La construction du chai en grande partie souterrain, qui s'intègre parfaitement à l'environnement avec ses murs en pierre naturelle et son toit vert, a également fait sensation. Bien que le domaine soit planté principalement de cépages classiques mondiaux, Angelo Gaja ne cherche pas à s'adapter aux goûts internationaux, mais plutôt à refléter le terroir local de manière fiable.
Ca'Marcanda Magari est un assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot, fermentés séparément puis vieillis ensemble en barrique. Le vin d'origine protégée passe douze mois en barrique et six mois en bouteille avant d'être mis en vente. Dans sa propre cave à bouteilles, le Supertuscan peut être conservé jusqu'en 2036 et au-delà.