

DRINKS.

Ca'Marcanda di Gaja Vistamare Toscana IGP 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7016622
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Ca'Marcanda Winery, 57022 Castagneto Carducci, Livourne, Italie
Marque	Ca'Marcanda
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	riche en facettes, corsé et expressif avec une belle minéralité et une belle acidité. On y trouve des notes de pêche, de poire, d'abricot, de miel doux, d'agrumes, de fruits tropicaux, un peu de bois de chêne, de butterscotch, de fleurs d'acacia et d'amandes.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 40% de Vermentino, 40% de Viognier et 20% de Fiano
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2022
En accord avec	entrées, charcuterie, poissons & fruits de mer, légumes, pizzas & pâtes

Description

En 1961, le jeune Angelo Gaja a repris le domaine familial de Barbaresco dans le Piémont et l'a mené à une renommée mondiale avant de le céder à ses deux filles une cinquantaine d'années plus tard. À partir de 1994, il est de plus en plus attiré par la Toscane - il acquiert d'abord le domaine viticole "Pieve Santa Restituta" à Montalcino, puis se consacre à un nouveau projet à Bolgheri qu'il nomme "Ca'Marcanda". Les négociations de l'époque pour l'acquisition de ce domaine de plus de 100 hectares ont été épuisantes et longues. Mais Angelo Gaja savait que cela en vaudrait la peine. Sur le domaine, avec le soutien de ses enfants, il produirait désormais divers supertoscans - c'est-à-dire des vins d'excellente qualité malgré l'absence de statut DOC ou DOCG. La construction de la cave à vin en grande partie souterraine, qui s'intègre parfaitement dans l'environnement avec ses murs en pierre naturelle et son toit végétalisé, a également fait sensation. Bien que le domaine soit planté principalement de cépages classiques mondiaux, Angelo Gaja ne cherche pas à s'adapter au goût international, mais plutôt à refléter le terroir local de manière fiable.

Le Ca'Marcanda Vistamare fait partie du portefeuille depuis 2009 - il s'agit d'un assemblage de Vermentino, Viognier et Fiano. Les variétés sont vinifiées séparément en cuve d'acier, en fût de bois et en partie en cuve de béton avant d'être assemblées. Le vin IGP peut être conservé en cave jusqu'en 2025.