



Gaja Ca'Marcanda Camarcanda

Toscane, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat De bodems zijn hier vrij licht, met een hoog kalkgehalte.

VINIFICATIE: De drie gebruikte druivenrassen worden apart geoogst, vergist en gerijpt gedurende 18 maanden op nieuwe en gebruikte eikenhouten fusten. Daarna wordt de wijn geblend en volgt nog een jaar flesrijping.

DRUIVEN: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Een in zijn jeugd tannineuze wijn met krachtige aroma's van rood fruit en kruiden. De smaak is vol en complex, met een lang aanhoudende afdrank. Met het verstrijken van de tijd wordt deze Camarcanda geraffineerder.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij bijvoorbeeld wildzwijnfilet of ribeye.

WEETJE: Bij Gaja wordt de 'hoed' van schillen niet geperst: deze verdwijnt in de ketels van een kleine distilleerderij in Barbaresco, waar grappa wordt geproduceerd.

GAJA



De iconische wijnmaker Angelo Gaja (1940) zette eigenhandig Piemonte op de internationale wijnkaart. Naast de wijngaarden in Piemonte bezit Gaja ook wijngaarden in Toscane, waaronder Ca'Marcanda in Bolgheri. In 1996 kocht Gaja Ca'Marcanda (60 ha) aan en gaf het de huidige naam, een verwijzing naar de eindeloze reeks onderhandelingen die hij voerde om het domein in bezit te krijgen. Hij rooide een groot gedeelte van de sangiovese-stokken en herplante deze met Franse variëteiten zoals merlot, cabernet en syrah. De Super Tuscan was geboren! Promis is de jonge-stokken-wijn van Ca'Marcanda en Magari is de wijn met een groter potentieel. Het vlaggenschip van het domein is de Camarcanda. Vistamare is een eigenzinnige witte wijn van vermentino en vlognier.