



Gaja Ca'Marcanda Magari

Toscane, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De druiven voor deze wijn komen uit de Maremma: de relatief koele kuststreek ten westen van het Chiantigebied. De bodems bestaan vooral uit terre brune, rijk aan klei en zand.

VINIFICATIE: De drie gebruikte druivenrassen worden apart geogost, 15 dagen vergist en gedurende 12 maanden gerijpt op nieuwe en gebruikte eikenhouten fusten. Daarna wordt de wijn geblend en volgt nog een half jaar flesrijping.

DRUIVEN: cabernet franc (60%), cabernet sauvignon (30%), petit verdot (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Complex, floraal en elegant met zwart fruit, roos, eucalyptus, groene peper en rode sinaasappel. Puur en intens met stevige, maar fijne tannines en goed geïntegreerde houtaroma's.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij gerechten met lamsvlees of een gegrilde ribeye.

WEETJE: Vanaf 2015 is het karakter van de Magari veranderd door toenemende mate van cabernet franc in de blend. Door klimaatverandering heeft merlot het moeilijker in warmere gebieden. Cabernet franc geeft frisse, florale neus en vegetale tonen.

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.