



Ca'Marcanda, Castagneto Carducci (Toscane)

Vistamare Toscana IGP

Millésime	2025
Viticulteur	Ca'Marcanda
Région	Toscane
Degré	13.5% vol.
Cépages	40% Vermentino, 40% Viognier, 20% Fiano

Vinification

Les trois cépages sont mis à fermenter séparément en cuve d'acier durant 4 semaines. Le Vistamare est ensuite élevé durant 6 mois en barriques neuves et usagées.

Notre note de dégustation

Cette cuvée raffinée de Vermentino, Viognier et Fiano évoque les riches parfums de Bolgheri. Il séduit au nez par des arômes de fruits mûrs, de fleurs et une douce note de miel. Charnu et expressif au palais, il allie les notes florales et fruitées à la complexité et la minéralité de l'élevage en barriques.

Ca'Marcanda

Le domaine Ca'Marcanda est la propriété exclusive de la famille Gaja. Situé à proximité de Bolgheri, il se distingue par son architecture remarquable, parfaitement intégrée au paysage toscan. Cette région offre un climat excellent pour la culture de cépages internationaux tels que le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Merlot et la Syrah. Angelo Gaja y a planté quelque 120 hectares de vigne depuis 1996. Malgré le choix de cépages présents dans le monde entier, Gaja ne souhaite pas produire des vins s'adaptant au goût international, mais plutôt des cuvées qui reflètent le terroir, élégantes, fraîches et qui donnent du plaisir à boire.



Convient avec

