

Ca'Marcanda di Gaja, Castagneto Carducci (Toskana)

Camarcanda Bolgheri DOP



Jahrgang	2016
Produzent	Ca'Marcanda di Gaja
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14% vol.
Traubensorten	80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Vinifikation

Die drei Traubensorten werden getrennt voneinander vergoren. Nach der Maischegärung erfolgt die Assemblierung im Frühling. Anschliessend reift der Camarcanda 18 Monate in neuen und leicht gebrauchten Barriques, gefolgt von 6 Monaten Flaschenreifeung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Camarcanda DOC Bolgheri besitzt dank des kargen Bodens im Weinberg eine hohe Komplexität und eine dichte Tanninstruktur. In der Nase feinste Aromen von Cassis, Waldbeeren, Dörrzwetschgen und schwarzer Schokolade. Am Gaumen voller Körper, feine Textur und dabei rassig durch seine Mineralität. Langer, konzentrierter Abgang mit weichem Tannin. Sehr gute Lagerfähigkeit.

Passend zu



Ca'Marcanda di Gaja



Das Weingut Ca'Marcanda in der Nähe von Bolgheri besticht durch seine grossartige Architektur, die sich perfekt mit der toskanischen Landschaft vereint. Die Gegend bietet ein hervorragendes Klima für den Anbau internationaler Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah. Seit 1996 hat Angelo Gaja hier gut 120 Hektar Weingärten angepflanzt. Trotz der Wahl von weltweit angepflanzten Rebsorten will Gaja keinesfalls Weine produzieren, die sich dem internationalen Geschmack anpassen, sondern vielmehr solche, die das örtliche

Terroir widerspiegeln und Eleganz, Frische und Trinkfreude ausdrücken.