



Ca'Marcanda, Castagneto Carducci (Toscana)

Magari Bolgheri DOP

Jahrgang	2024
Produzent	Ca'Marcanda
Region	Toscana
Alkoholgehalt	14% vol.
Traubensorten	60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

Vinifikation

Die drei Traubensorten werden getrennt voneinander vergoren. Nach der Maischegärung erfolgt die Assemblierung im Frühling. Anschliessend reift der Magari 12 Monate in neuen und leicht gebrauchten Barriques, gefolgt von 6 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Ein fantastischer Supertoskaner. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und etwas Petit Verdot vereinen sich zu einem fruchtig-würzigen Feuerwerk, gepaart mit Eleganz und Sinnlichkeit. In der Nase reine und intensive Aromen von reifen Brombeeren, dunklen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Eukalyptus. Am Gaumen perfekt eingebundenes Holz, geschmeidig und fein in der Textur.

Ca'Marcanda

Das Weingut Ca'Marcanda ist im alleinigen Besitz der Familie Gaja. Es befindet sich in der Nähe von Bolgheri und 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.



Passend zu

