



Ca'Marcanda Vistamare

Toscane, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat. De bodems bestaan uit kalksteen (terre bianche), klei en zand.

VINIFICATIE: Iedere variëteit wordt afzonderlijk vergist. De viognier wordt vergist en rijpt op eikenhout, de vermentino op roestvrijstaal. Hierna mengt de wijnmaker de verschillende basiswijnen in de gewenste (per oogstjaar variërende) verhouding.

DRUIVEN: vermentino (40%), viognier (40%), fiano (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Een complexe wijn met aroma's van citrus, witte bloemen en mediterrane kruiden (rozemarijn en salie). De frisse en kruidige tonen van vermentino combineren met de complexiteit en rondheid van viognier. Fiano voegt een bloemige en balsamico noot toe.

SERVEERSUGGESTIE: Een uitdagende, gastronomische wijn die inzetbaar is bij vele gerechten, zoals gebakken vis, zeevruchten, gevogelte en witvlees. Er is echter geen haast geboden, want de Vistamare kan ook verrassend mooi rijpen!

WEETJE: Het etiket is geïnspireerd op het landschap in het gebied. De blauwe vlakken staan symbool voor de bomen die aan de zijden van de weg staan.

CA' MARCANDA



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 van Gaja 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 viognier.