



Ca'Marcanda Camarcanda

Toscane, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat. De bodems zijn hier vrij licht, met een hoog kalkgehalte.

VINIFICATIE: De twee gebruikte druivenrassen worden apart geoogst, vergist en gerijpt. Eerst 12 maanden op nieuwe en gebruikte eikenhouten fusten, dan nog 6 maanden op beton. Vervolgens wordt de wijn geblend en volgen nog enkele maanden flesrijping.

DRUIVEN: cabernet sauvignon, cabernet franc

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Een in zijn jeugd tanninerijke wijn met krachtige aroma's van rood fruit en kruiden. De smaak is vol en complex, met een lange, aanhoudende afdrank. Met het verstrijken van de tijd wordt de Camarcanda steeds geraffineerder.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij bijvoorbeeld wildzwijn of ribeye.

WEETJE: Bij Gaja wordt de 'hoed' van schillen niet geperst: deze verdwijnt in de ketels van een kleine distilleerderij in Barbaresco, waar grappa wordt geproduceerd.

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 vlognier.