

# GAJA

## Bolgheri "Cà Marcanda" DOC

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

Un raffinato e prestigioso Taglio Bordolese compost da uve di vitigno 50% Merlot, 40% Cabernet sauvignon e 10% Cabernet Franc. I vigneti sono stati impiantati dai tecnici dell'azienda Ca'Marcanda, su terre bianche, ricche di calcare, argilla compatta e pietre. La vinificazione prevede che le uve a seconda della varietà, svolgono fermentazione e macerazione separatamente per circa 15 giorni. Dopo 18 mesi di affinamento in legno si procede all'assemblaggio e ad ulteriori 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

All'esame organolettico questo sensazionale vino della tradizione italiana si presenta con un aspetto rosso rubino intenso. Il profumo è ricco di sentori di frutti rossi e bacche selvatiche, con un fondo tostato di caffè e speziato di incenso. Il gusto è molto equilibrato, con tannini in evidenza per morbidezza.

Cantina: Cà Marcanda - Gaja

Regione: Toscana

Carta dei vini: Bolgheri

Denominazione: Bolgheri DOC

Annata: 2013

Uvaggio: 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Gradazione: 14,00%

Stile: Corposo e intenso

Abbinamenti cibo-vino: Affettati e salumi, Formaggi stagionati,

Pasta al sugo di carne, Tagliatelle ai Funghi, Arrosto di carne,

Bistecca Fiorentina, Filetto al pepe verde, Tagliata di Manzo

Allergeni: Contiene solfiti

