LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Grappa Magari wood aged
Producteur	Ca´ Marcanda - Gaja
Alcohol percentage	45,00% vol
Description	Angelo Gaja est sans doute le producteur le plus connu d'Italie. Sa réputation, il l'a construite dans le Piémont. Ce n'est qu'en 1994, qu'il achète sa première propriété en Toscane, Pieve Santa Restituta, à Montalcino. En 1996, il achète un deuxième domaine en Toscane, Ca' Marcanda, à Castagneto Carducci, une appellation Bolgheri. Le nom de son dernier projet fait allusion aux interminables négociations qu'Angelo a dû mener pour acquérir ces terres. Le domaine comporte 100 ha de vignobles. Il y cultive surtout du merlot et du cabernet sauvignon, mais aussi un peu de cabernet franc, syrah et sangiovese. Depuis 2000, on y produit trois vins différents : le Promis (les 'plus jeunes' pieds de vigne de Gaja, cultivés dans les parcelles les plus limoneuses et glaiseuses des vignobles de Ca'Marcanda, avec du merlot, de la syrah et du sangiovese, fermentés séparément dans des cuves en acier inoxydable le Magari (merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc) et le Ca'Marcanda, un vin haut de gamme (DOC Bolgheri, à base de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc). Les vins des deux domaines Pieve Santa Restituta et Ca'Marcanda sont supervisés par l'œnologue Guido Rivella. La Grappa Magari a un nez ample qui développe des arômes floraux et une pointe résineuse. la palais est harmonieux et bien structuré.
Vinification	La distillation du marc est faite dans un alambic de type discontinu, qui utilise le système de bain-marie.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Alc.: 45 % vol





+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30