LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Camarcanda
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2034
Producteur	Ca´ Marcanda - Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	cabernet, cabernet franc, merlot
Alcohol percentage	99,99% 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. Le Camarcanda a une couleur rouge pourpre très profonde. Le nez est complexe sur des arômes fruités et intensément épicés. La bouche est très concentrée tout en restant soyeuse et harmonieuse. Ce vin est réalisé à quelques centaines de mètres du célèbre Sassicaia.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), vins 'd'après-repas'
Origine	Différents vignobles à Castagneto Carducci plantés sur des 'terre chiare' (riches en calcaire), idéales à la production de vins de garde.
Vinification	Les trois cépages sont vinifiés séparément. Ils sont assemblés après fermentation malolactique et élevés dix-huit mois en fûts de chêne non neufs, suivi de douze mois de vieillissement en bouteilles avant commercialisation. Premier millésime produit : 2000.
Elevage	18 mois en barriques non-neuves.
Recensentscores	Robert Parker: 97