LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Promis
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Ca´ Marcanda - Gaja
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	IGP Costa Toscana
Cépages	55% merlot, 10% sangiovese, 35% syrah
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 Promis a une couleur rouge pourpre. Le nez développe des arômes de cassis, d'olive et de fruits noirs. Le corps est dynamique, aux tanins souples et déliés. Il combine l'élégance et la rondeur du Merlot et de la Syrah à la rigueur essentielle du Sangiovese.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau
Origine	Différents vignobles à Castagneto Carducci plantés sur des sols riches en limon et argile (terre brune).
Vinification	Les trois variétés fermentent séparément. Elles sont ensuite assemblées après la malolactique et affinées pendant12 mois en barriques neuves pour moitié.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques neuves pour moitié.