LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vistamare
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Ca´ Marcanda - Gaja
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, acidité subtile
Appellation	IGP Toscana
Cépages	vermentino, viognier
Alcohol percentage	14,00% 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. Le Vistamare a une couleur jaune paille. La fraîcheur du vermentino épouse parfaitement la rondeur du viognier. Les notes aromatiques du sauvignon procurent complexité et fraîcheur au vin.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), viande blanche avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Différents vignobles à Castagneto Carducci. Sol riche en calcaire (terre chiare) et limon, argile (terre brune).
Vinification	Les variétés fermentent séparément et sont ensuite assemblées après la malolactique. Le vin s'affine ensuite en bois pour une courte période avant d'être mis en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	bref passage en bois.