LICATA
WIJNFICHE

Naam	Camarcanda
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Ca´ Marcanda - Gaja
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Toscana
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	Angelo Gaja is allicht de bekendste producent in Italië, die zijn naam en faam gemaakt heeft in Piemonte. In 1994 kocht hij zijn eerste eigendom in Toscane, Pieve Santa Restituta, in Montalcino. In 1996 kocht hij zijn tweede eigendom in Toscane, Ca' Marcanda, in Castagneto Carducci, dat deel uitmaakt van de appellatie Bolgheri. De naam van zijn nieuwste project refereert naar de eindeloze onderhandelingen die Angelo voerde voor hij dit stuk land kon kopen. Het domein is 100 hectare wijngaarden groot. Hoofdzakelijk werden merlot en cabernet sauvignon aangeplant maar ook een beetje cabernet franc, syrah en sangiovese. Ze produceren er sinds 2000 drie wijnen: ‘Promis’ (Gaja’s ‘jonge stokken wijn’ afkomstig uit de leem-, en kleirijke delen van de Ca’Marcandawijngaarden, samengesteld uit merlot, syrah en sangiovese, die elk afzonderlijk worden vergist in roestvrijstalen tanks), ‘Magari’ (merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc) et de topwijn ‘Ca’marcanda’ zelf (DOC Bolgheri, gemaakt van merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc). De wijnen uit de beide domeinen Pieve Santa Restituta en Ca'Marcanda staan onder toezicht van oenoloog Guido Rivella. Camarcanda heeft een purperrode diepe kleur. De neus is complex fruitig en erg kruidig. De smaak is erg geconcentreerd maar blijft elegant en evenwichtig. Deze wijn wordt op een boogschut van de beroemde Sassicaia gemaakt.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden te Castagneto Carducci aangeplant op de blanke gronden (rijk in kalk), ideaal voor bewaarwijnen.
Vinificatie	De 3 druiven worden apart gevinifieerd. Na de malolactische fermentatie volgt de assemblage en rijpt de wijn 18 maanden op nieuwe barriques gevolgd door 24 maanden flesrijping. De eerste productie dateert van 2000.
Opvoeding	18 maanden nieuwe barriques
Recensentscores	Robert Parker: 95