LICATA
WIJNFICHE

Naam	Magari
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Ca´ Marcanda - Gaja
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	25% cabernet franc, 25% cabernet sauvignon, 50% merlot
Alcohol percentage	99,99% 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. De Magari heeft een mooie robijnrode kleur. De neus is fijn en expressief. De vanilletonen van het hout zijn mooi geïntegreerd. In de mond proef je bosbessencoulis met een tikkeltje munt dat voor de verfrissing zorgt. Soepele aanzet, stevig middenpallet met sappige tannines en mooie vlezige afdronk. De kwaliteit van deze wijn is nu echt op kruissnelheid geraakt.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden te Castagneto Carducci op de blanke gronden (rijk aan kalk) en bruine gronden (rijk aan klei)
Vinificatie	De 3 druiven worden appart gevinifieerd. Na de assemblage volgt de rijping gedurende 12 maanden op 50% nieuwe barriques. Er volgt nog een flesrijping van 6 maanden.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden op 50% nieuwe barriques