LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vistamare
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Ca´ Marcanda - Gaja
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	fiano, vermentino, viognier
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. Vistamare heeft een strogele kleur. Het samenspel van de vermentino en de viognier resulteert in een ronde en volle wijn. Een aromatische wijn met veel complexiteit en mineraliteit. De enige witte wijn van Angelo Gaja in Toscane.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in Castagneto Carducci aangeplant op ondergrond rijk aan klei (Bruine grond) en kalk (blanke grond)
Vinificatie	De druiven worden separaat gevinifieerd. Na de malolactische gisting vindt de assemblage plaats en een korte houtrijping van 3 maanden voor de botteling.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Korte houtrijping.