



GAJA

CA' MARCANDA

Italie 



Gaja Ca'Marcanda

HISTOIRE :

On ne présente plus le fameux domaine italien, fruit d'une longue histoire et de l'impact de quelques fortes personnalités. La famille Gaja s'installe dans le Piémont au milieu du XIXe siècle. Depuis 1859, année où le viticulteur Giovanni Gaja crée le domaine, quatre générations se sont succédé pour confectionner les Barbaresco les plus réputés d'Italie.

Angelo Gaja qui rejoint la propriété familiale en 1961 est à l'origine de son succès international. Il supervise avec son épouse Lucia et leurs deux filles, Gaia et Rossana, les 100 hectares de vignes situées sur les communes de Barbaresco et de Barolo. À la propriété historique s'ajoutent deux domaines toscans; Pieve Santa Restituta à Montalcino acquis en 1994, qui produit trois cuvées de Brunello di Montalcino sur 30 hectares et Ca'Marcanda acquis en 1996 et ses 110 hectares situés sur de la commune de Castagneto Carducci.

Le nom "Ca'Marcanda" provient du dialecte piémontais et signifie "maison des négociations sans fin". Il fait référence aux centaines d'heures qu'Angelo Gaja a passé à essayer de convaincre les anciens propriétaires de vendre le domaine.

APPELLATION : Bolgheri DOC
CÉPAGE : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Toscane
DEGRÉ ALCOLIQUE : 14%

ELEVAGE :

Les deux cépages sont fermentés et macérés séparément pendant 15 jours. Après 12 mois d'élevage en fûts de chêne, et 6 mois en cuve béton, ils sont assemblés puis élevés pendant plusieurs mois en bouteille avant d'être mis sur le marché.



CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16-18°C

NOTES AROMATIQUES :

Au nez : fleurs, fruits rouges, herbes méditerranéennes

En bouche : rond, texturé, caractère minéral, tannins doux

