



2021 Magari

Bolgheri DOP, Ca'Marcanda - Gaja

Porta la firma di Angelo Gaja

Descrizione del vino:

La cantina Ca'Marcanda colpisce per la sua magnifica architettura, perfettamente integrata nel paesaggio toscano. Le uve crescono su circa 100 ettari di vigneti, la maggior parte dei quali disposti a cintura intorno alla cantina.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Gaja - Tenuta Ca' Marcanda
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese

Numero di articolo: 0971021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Magari

Bolgheri DOP
Ca'Marcanda - Gaja

Origine: Italia
Valutazioni:
Varietà d'uva: 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon,
10% Sangiovese
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in barrique
**Gradazione
alcolica:** 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.