



2022 Magari

Bolgheri DOP, Ca'Marcanda

Porte la signature d'Angelo Gaja

Descrizione del vino:

La cantina Ca'Marcanda colpisce per la sua imponente architettura, che si integra perfettamente nel paesaggio toscano. Le uve sono coltivate su una superficie di circa 100 ettari, con gran parte dei vigneti disposti ad anello 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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di 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% Petit Verdot

Numero di articolo: 0971022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Magari

Bolgheri DOP
Ca'Marcanda

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon,
10% Petit Verdot

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

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