

Vistamare Toscana IGP



Hersteller: Ca'Marcanda di Gaja, Castagneto Carducci (Toskana)

Vinifikation/Ausbau:

Separate Vergärung der drei Rebsorten für 4 Wochen im Stahltank. Anschliessend reift der Vistamare für 6 Monate in gebrauchten und neuen Barriques.

Charakter:

Die feine Cuvée aus Vermentino, Viognier und Fiano erinnert an die reichhaltigen Düfte aus Bolgheri. In der Nase ansprechend duftend nach reifen Früchten, Blütenaromen und einem Hauch süßem Honig. Am Gaumen vollmundig und ausdrucksstark, verbindet er florale und fruchtige Geschmacksnuancen mit der Komplexität und der Mineralität des Barrique-Ausbau.

Passt zu:

Asiatische Küche, Aperitiv, Antipasti, Fisch, Meeresfrüchte

STECKBRIEF

Weinart:	Weisswein
Jahrgang	2019
Produzent	Ca'Marcanda di Gaja
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14% vol.
Traubensorten	40% Vermentino, 40% Viognier, 20% Fiano
Füllmenge	75 / 150 cl

Weingut

Das Weingut Ca'Marcanda in der Nähe von Bolgheri besticht durch seine grossartige Architektur, die sich perfekt mit der toskanischen Landschaft vereint. Die Gegend bietet ein hervorragendes Klima für den Anbau internationaler Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah. Seit 1996 hat Angelo Gaja hier gut 120 Hektar Weingärten angepflanzt. Trotz der Wahl von weltweit angepflanzten Rebsorten will Gaja keinesfalls Weine produzieren, die sich dem internationalen Geschmack anpassen, sondern vielmehr solche, die das örtliche Terroir widerspiegeln und Eleganz, Frische und Trinkfreude ausdrücken.