FICHE D'ARTICLE

Nom	Magari
Millésime	2017
Producteur	Ca´ Marcanda - Gaja
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	IGP Toscana
Cépages	25% cabernet franc, 25% cabernet sauvignon, 50% merlot
Description	Angelo Gaja est sans doute le producteur le plus connu d'Italie. Sa réputation, il l'a construite dans le Piémont. Ce n'est qu'en 1994, qu'il achète sa première propriété en Toscane, Pieve Santa Restituta, à Montalcino. En 1996, il achète un deuxième domaine en Toscane, Ca' Marcanda, à Castagneto Carducci, une appellation Bolgheri. Le nom de son dernier projet fait allusion aux interminables négociations qu'Angelo a dû mener pour acquérir ces terres. Le domaine comporte 100 ha de vignobles. Il y cultive surtout du merlot et du cabernet sauvignon, mais aussi un peu de cabernet franc, syrah et sangiovese. Depuis 2000, on y produit trois vins différents : le Promis (les 'plus jeunes' pieds de vigne de Gaja, cultivés dans les parcelles les plus limoneuses et glaiseuses des vignobles de Ca'Marcanda, avec du merlot, de la syrah et du sangiovese, fermentés séparément dans des cuves en acier inoxydable le Magari (merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc) et le Ca'Marcanda, un vin haut de gamme (DOC Bolgheri, à base de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc). Les vins des deux domaines Pieve Santa Restituta et Ca'Marcanda sont supervisés par l'œnologue Guido Rivella. Le Magari a une belle robe rubis soutenue. Le nez est fin, expressif. Notes boisées, vanillées, bien intégrées. Coulis de mûr. Touche mentholée qui lui donne fraîcheur et distinction. La prise en bouche est souple, caressante. Corps de forme sphérique, parfaiement équilibré, aux longs tannins savoureux. Ce vin a désormais trouvé son rythme de croisière.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Différents vignobles à Castagneto Carducci plantés sur des 'terre chiare' (riches en calcaire) et des 'terre brune' (riches en limon et en argile).
Vinification	Les trois variétés fermentent séparément. Elles sont ensuite assemblées après la malolactique et affinées pendant12 mois en barriques neuves pour moitié. 6 mois de bouteilles avant la commercialisation
Elevage	12 mois en barriques neuves pour moitié.
Potentiel de garde	Jusque fin 2027