

# FICHE D'ARTICLE

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Nom</b>                | Vistamare   |
| <b>Millésime</b>          | 2019  |
| <b>Producteur</b>         | Ca' Marcanda - Gaja   |
| <b>Style de vin</b>       | rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, acidité subtile  |
| <b>Appellation</b>        | IGT Toscana   |
| <b>Cépages</b>            | vermentino, viognier  |
| <b>Description</b>        | <p>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 du cabernet franc, syrah et sangiovese.</p> <p>Depuis 2000, on y produit quatre vins différents : 1 blanc (Vistamare) et 3 rouges. Le Promis (les 'plus jeunes' pieds de vigne de Gaja, avec du merlot, du syrah et du sangiovese, le Bordelais Magari (cabernet sauvignon, cabernet franc et petit verdot) et Ca'Marcanda, leur vin haut de gamme (DOC Bolgheri, à base de cabernet sauvignon et cabernet franc). Les vins des deux domaines Toscanes Pieve Santa Restituta et Ca'Marcanda sont supervisés par l'œnologue Guido Rivella.</p> <p>Le 'Vistamare' a une couleur jaune paille et un caractère aromatique avec beaucoup de fraîcheur et de minéralité. Le vermentino épouse parfaitement la rondeur du viognier. Le 20% de fiano procure complexité et fraîcheur au vin. Un vin limité et le seul bl</p> |
| <b>Servir sur</b>         | poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), viande blanche avec de la sauce, volaille sauvage (canard...)  |
| <b>Origine</b>            | Différents vignobles à Castagneto Carducci. Sol riche en calcaire (terre chiara) et limon, argile (terre brune).  |
| <b>Vinification</b>       | Les variétés fermentent séparément et sont ensuite assemblées après la malolactique. Le vin s'affine ensuite en bois pour une courte période avant d'être mis en bouteille.   |
| <b>Elevage</b>            | bref passage en bois.   |
| <b>Potentiel de garde</b> | Jusque fin 2029   |
| <b>Recensmentscores</b>   | Robert Parker: 91   |

