

Naam	Camarcanda
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Ca' Marcanda - Gaja
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	20% cabernet franc, 80% cabernet sauvignon
Omschrijving	Angelo Gaja is allicht de bekendste producent in Italië, die zijn naam en faam gemaakt heeft in Piemonte. In 1994 kocht hij zijn eerste eigendom in Toscane, Pieve Santa Restituta, in Montalcino. In 1996 kocht hij zijn tweede eigendom in Toscane, Ca' Marcanda, in Castagneto Carducci, dat deel uitmaakt van de appellatie Bolgheri. De naam van zijn nieuwste project refereert naar de eindeloze onderhandelingen die Angelo voerde voor hij dit stuk land kon kopen. Het domein is 100 hectare wijngaarden groot. Hoofdzakelijk werden merlot en cabernet sauvignon aangeplant maar ook cabernet franc, syrah en sangiovese.

Ze produceren er sinds 2000 vier wijnen: 1 witte op basis van vermentino, viognier en fiano (Vistamare) en 3 rode. Gaja's "jonge-stokken-wijn" Promis, samengesteld uit merlot, syrah en sangiovese, de Bordeauxblend Magari (cabernet sauvignon, cabernet franc en petit verdot) en de topwijn 'Camarcanda' zelf (DOC Bolgheri, gemaakt van cabernet sauvignon en cabernet franc). Net als Pieve Santa Restituta en de productie in Piemonte, staan alle wijnen van Ca'Marcanda onder toezicht van oenoloog Guido Rivella.

De Camarcanda 2019 heeft een purperrode diepe kleur. De neus is complex met aroma's van donkere kersen, mokka, nieuw leer, zoethout en kruiden. De mooie florale en minerale accenten verlevendigen de lange afdronk. De 2019 is stijlvol, elegant en gepolijst. Deze wijn wordt op een boogschut van de beroemde Sassicaia gemaakt.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden te Castagneto Carducci aangeplant op de blanke gronden (rijk in kalk), ideaal voor bewaarwijnen.
Oogst	Midden september - eind september.
Vinificatie	De 3 druiven worden apart gevinifieerd voor zo'n 15 dagen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in meermaals gebruikte barriques.
Recensentscores	robertparker.com: 96 jamesuckling.com: 95 Vinous: 94

