

ARTIKELFICHE

Naam	Vistamare
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Ca' Marcanda - Gaja
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	20% fiano, 40% vermentino, 40% viognier
Omschrijving	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Deze 'Vistamare' heeft een strogele kleur en een aromatisch karakter met veel complexiteit en mineraliteit. Het samenspel van de vermentino, de viognier en de fiano resulteert in een ronde en volle gastronomische wijn. De enige witte wijn van Angelo Gaja in Toscane.</p>
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in Castagneto Carducci aangeplant op ondergrond rijk aan klei (bruine grond) en kalk (blanke grond)
Vinificatie	De druiven worden separaat gevinifieerd. Na de malolactische gisting vindt de assemblage plaats en een korte houtrijping voor de botteling.
Opvoeding	Korte houtrijping van 3 maanden
Analytisch	Alc: 13,5% vol

