



GAJA CA'MARCANDA CAMARCANDA

PRODUCENT:

Flagskibet på ejendommen Ca' Marcanda hedder selvfølgelig Camarcanda. Den laves normalt på 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon og 10% Cabernet Franc, som dyrkes på Bolgheri-terrasserne i en højde af 70-200 m.

Ud fra druesammensætningen kunne man forvente en vin i Bordeaux-stil, og vinen afslører da også toner, som godt kunne sammenlignes med dette område. Men Maremmas og især Bolgheris specielle terroir med en blanding af struktur og moden frugtighed kommer fint frem.

SMAGENOTER:

Camarcanda er en meget kompleks rødvin i både duft og smag. Her finder man meget karakteristiske aromaer af modne, mørke frugter og krydrede nuancer først i munden, men rødvinens blødhed og dens delikate stil kommer meget flot frem med iltning. Det er en utroligt harmonisk vin, som både kan nydes til delikate kød- eller grøntsagsretter men også til f.eks. lam eller vildt.

ANMELDELSE:

96 POINT AF PARKER



LAND:

Italien

OMRÅDE:

Toscana

DRUER:

50% Merlot
40% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

LAGRINGSPOTENTIALE:

15 – 20 år.

SERVERINGSFORSLAG:

Det er en utroligt harmonisk vin, som både kan nydes til delikate kød- eller grøntsagsretter men også til f.eks. lam eller vildt.

VARENUMMER:

54111

