

CA' MARCANDA

La cantina prende il nome da un'espressione dialettale piemontese, riconducibile alle lunghe trattative intercorse per l'acquisizione della tenuta.



Camarcanda Bolgheri DOP

*Cabernet franc, Cabernet sauvignon,
Merlot*

Denominazione Bolgheri D.O.P.

Varietà Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Vigneti Il nome Camarcanda deriva da un'espressione dialettale piemontese traducibile come "casa della trattativa perenne" e si riferisce ai 18 incontri tra i precedenti proprietari ed Angelo Gaja, un lungo negoziato finalmente concluso nel 1996 con l'acquisto del terreno.

Situati a Bolgheri, piantati su terre bianche, ricche di calcare, di argilla compatta e di pietre.

Vinificazione Le due varietà svolgono fermentazione, macerazione e affinamento in rovere per 18 mesi separatamente. Si procede poi all'assemblaggio e ad un ulteriore invecchiamento in cemento per 6 mesi.

Caratteristiche I terreni calcarei e l'abbondanza di pietre contribuiscono alla struttura complessa del vino. Profumi floreali, di frutti di bosco e note di macchia mediterranea. Al palato è pieno, con trama fitta ed un espressivo carattere minerale. Il finale è persistente, intenso con tannini setosi.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Italia Toscana Bolgheri

Denominazione d'origine DOP Bolgheri

Vitigno Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot