# CA' MARCANDA

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




## Camarcanda

*Cabernet franc, Cabernet sauvignon*

Questo vino è prodotto con uve provenienti da viti impiantate a Bolgheri. Il terreno è caratterizzato da suoli bianchi, ricchi di calcare, di argilla compatta e di pietre.
Le due varietà svolgono la fermentazione e la macerazione separatamente.
Dopo 18 mesi di affinamento in fusti di rovere, si procede all'assemblaggio e il vino affina per ulteriori 6 mesi in vasche di cemento.
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.
La prima annata prodotta di questa cuvée è 2000.

**Tipologia** Vino rosso

**Zona di produzione** Italia Toscana Bolgheri

**Denominazione d'origine** DOP Bolgheri

**Vitigno** Cabernet franc, Cabernet sauvignon

**Affinamento** 24 mesi in legno e cemento