

Camarcanda Bolgheri DOP

Angelo Gaja

Herkunft

Maremma / Toscana

Rebstock

Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc

Farbe

Intensives Rubinrot mit violetterm Schimmer

Duft

In der Nase delikate Aromen von Cassis, dunklen Waldbeeren, Tabak und schwarzer Schokolade.

Geschmack

Am Gaumen kraftvoll, zeigt viel präzise Frucht, eine belebende Säure und feinmaschiges Tannin. Langer, konzentrierter Abgang.

Gradazion

14.5%

Vinifikation

Die zwei Traubensorten werden getrennt voneinander vergoren. Nach der Maischegärung erfolgt die Assemblierung im Frühling. Anschliessend reift der Camarcanda 18 Monate in neuen und leicht gebrauchten Barriques, gefolgt von 6 Monaten Flaschenreifung.



weinonline.ch