



Magari 2023

Le Magari est un vin classique haut de gamme, profond et d'une expressivité typique de la Maremme. Son bouquet se révèle complexe et rappelle les baies des bois, le cassis, l'eucalyptus et le bois de cèdre. Son goût est plein et rond, mais sa texture est très élégante et fine.

Producteur	Angelo Gaja
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Bolgheri
Appellation	DOP
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323228
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Volaille, Gibier, Agneau, Bœuf

Vinification

Les trois cépages sont fermentés séparément. Après la fermentation du moût, l'assemblage a lieu au printemps. Ensuite, le Magari vieillit pendant 12 mois en barriques neuves et légèrement utilisées, suivies de 6 mois de maturation en bout

Terroir

Le domaine viticole Ca'Marcanda, près de Bolgheri, se distingue par son architecture grandiose qui se marie parfaitement avec le paysage toscan.

Histoire

Fondé en 1859, le domaine viticole Gaja à Barbaresco est dirigé depuis 1961 par Angelo Gaja, qui représente la quatrième génération. Les vins de Gaja plongent leurs racines dans la tradition tout en gardant un œil sur la modernité.

