



## Magari 2022

Il Magari è un vino di punta classico e profondo, con un'espressività tipica della Maremma. Il bouquet è complesso e ricorda i frutti di bosco, il ribes nero, l'eucalipto e il cedro. Il gusto è pieno e rotondo, ma molto elegante e fine nella struttura.

Produttore	Angelo Gaja
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Bolgheri
Classificazione	DOP
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	312962
Adatto a	Cucina mediterranea, Pollame, Selvaggina, Agnello, Manzo



### Vinificazione

Le tre varietà di uva sono fermentate separatamente. Dopo la macerazione, l'assemblaggio avviene in primavera. Il Magari viene poi affinato per 12 mesi in barrique nuove e leggermente usate, seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

### Terroir

L'azienda vinicola Ca'Marcanda, nei pressi di Bolgheri, si distingue per la sua architettura grandiosa, che si fonde perfettamente con il paesaggio toscano.

### Storia

Fondata nel 1859, la cantina Gaja di Barbaresco è gestita da Angelo Gaja, alla quarta generazione, dal 1961. I vini di Gaja sono radicati nella tradizione e hanno in mente la modernità.

