



Magari 2023

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	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323228
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.

