



GAJA

## Gaja

Gaja Ca'Marcanda Vistamare est un assemblage vibrant de Vermentino, Viognier et Fiano, capturant l'essence de la côte toscane avec sa fraîcheur éclatante et ses arômes complexes.

GAJA®

### Ca'Marcanda Vistamare 2022

Toscane, Italie

#### Région et Vignobles

Vistamare 2022 provient des collines ondulantes de **Bolgheri**, surplombant la **côte Tyrrhénienne**, où les vignobles bénéficient d'une luminosité exceptionnelle et de brises marines rafraîchissantes. Les sols **souples et fertiles** soutiennent des vignes résistantes aux conditions chaudes et sèches typiques de la région.

Le **millésime 2022** a vu **600 mm de précipitations**, en ligne avec la moyenne de Bolgheri, mais répartis de manière irrégulière. Une longue période de sécheresse durant la saison de croissance a été interrompue par des pluies mi-août, équilibrant la concentration des sucres, adoucissant les peaux et améliorant la maturité des tanins. Les vendanges ont commencé le **16 août**, sous des conditions optimales, produisant des raisins d'une intensité aromatique et d'un équilibre exceptionnels.

#### Vinification

Vistamare 2022 est élaboré à partir d'un assemblage de **Vermentino, Viognier et Fiano**, chaque cépage apportant ses caractéristiques uniques. Les raisins ont été fermentés et élevés dans une combinaison de **cuves en acier inoxydable et de barriques**, garantissant à la fois fraîcheur et complexité.

Cette vinification minutieuse met en valeur la fraîcheur herbacée du Vermentino, la rondeur et la richesse du Viognier, ainsi que les notes florales et balsamiques du Fiano, créant un vin blanc harmonieux et stratifié.

#### Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune doré pâle, avec une brillance éclatante.
- **Nez** : Un bouquet expressif de pêche, d'abricot, de sauge et de notes marines, enrichi de touches florales apportées par le Fiano.
- **Bouche** : Fraîche et vive, avec la fraîcheur herbacée du Vermentino, la complexité ronde du Viognier et les nuances balsamiques du Fiano. La finale est longue et élégante, laissant une impression maritime rafraîchissante.



Alcool : 13,50 %

Composition: 60% Vermentino,  
30% Viognier, 10% Fiano



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

## Ca'Marcanda Vistamare 2022

### Le saviez-vous ?

---

Le nom **Vistamare**, signifiant « vue sur la mer », fait référence de manière ludique au luxe d'un panorama côtier. Emprunté au jargon de l'immobilier, il incarne l'essence vibrante et le charme méditerranéen de ce vin.

### Idées d'Accords Mets et Vins

---

- **Linguine alle Vongole (linguine aux palourdes)** : La fraîcheur et les notes herbacées du vin complètent la douceur saline des palourdes.
- **Bar grillé au romarin et citron** : Sa rondeur en bouche et sa salinité subtile rehaussent les saveurs délicates du poisson.
- **Salade Caprese avec mozzarella de bufflonne** : La complexité aromatique du vin équilibre la douceur de la mozzarella et l'acidité des tomates fraîches.
- **Fritto misto di mare (friture de fruits de mer)** : L'acidité vive et les nuances herbacées équilibrent la richesse des calamars et crevettes frits.



#### Robert Parker (RP) : 92 Points (2017)

---

*This is this publication's first review for Vistamare, which has been produced since 2009. The 2017 Vistamare is a blend of 45% Vermentino, 40% Viognier and 15% Fiano. The Vermentino and Fiano are fermented in stainless steel, while the Viognier goes into wood—some with lees aging and some not, to avoid it being too heavy and fat. The vines are shaded, thanks to the leafy canopy (with a view of the sea in Bibbona, hence the name "vistamare"), to keep the fruit cool and to preserve the acidity. The 2017 vintage shows concentrated freshness with Mediterranean notes of mint and sage.*

