

Ca' Marcanda Vistamare
Вино Ка' Маркáнда Вистамаре, белое сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Производитель: Gaja

Сорта винограда: Верментино, Вионье

Выдержка: 6 месяцев в дубовой бочке и в стальных чанах

Особенности: Верментино ферментируется в стальных чанах, а Вионье — в дубовых бочках. В этих же емкостях молодые вина проводят полгода, а затем смешиваются

Крепость: 13,5 % об.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: яркий, раскрывается нотами белых цветов и цитрусовых фруктов, а также оттенками дыни, абрикоса и желтой сливы

Вкус: сбалансированный, умеренная кислотность и легкая минеральность, продолжительное послевкусие с цитрусовыми нюансами.

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется подавать к блюдам из морепродуктов, молодым сырам



Ca' Marcanda Promis
Ка' Маркáнда Промис красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Производитель: Gaja Winery

Сорта винограда: Мерло 55%, Сира 35%, Санджовезе 10%

Крепость: 14% об.

Особенность: после сбора урожая каждый сорт ферментируется отдельно.

Выдержка: 12 мес в дубовых бочках

Цвет: рубиново-фиолетовый

Аромат: богатый, состоит из цветочных нот, оттенков вишни, ежевики, черники, подлеска, гвоздики и черного перца

Вкус: полный, округлый, с шелковистой текстурой, фруктово-бальзамическими оттенками и средним уровнем танинов в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: дополняют блюда из мяса и дичи средней тепловой обработки, полутвердые сыры



Alteni di Brassica
Вино Альтéни ди Брасика, белое сухое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, Ланге

Производитель: Gaja Winery

Сорта винограда: Совиньон Блан

Крепость: 14% об.

Особенность: виноград, собранный в зонах Серралунга и Барбареско, с лоз возрастом около 30 лет

Выдержка: 6 месяцев в барриках

Цвет: соломенный с золотистыми бликами

Аромат: изысканный, выразительный, раскрывается фруктовой гаммой, яркими акцентами орегано и белого перца, а также тонами меда, цитрусовых, маракуйи и акации

Вкус: изящный, освежающий, палитра послевкусия наполнена грушевыми и айвовыми мотивами и нотками специй, трав и манго

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: ризотто с крабом и кальмаром или креветками и спаржей, блюда из дорадо и лосося



Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino

Вино Пьеве Санта Реститута Брунелло ди Монтальчино, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Брунелло ди Монтальчино

Производитель: Gaja Winery

Сорта винограда: Санджовезе Гроссо

Крепость: 14,5% об.

Особенность: средний возраст лоз 24 года, ягоды с каждого участка подвергаются ферментации по отдельности, в емкостях из н/с в течение 3-х недель

Выдержка: в дубовых бочках 24 месяца, а затем ещё год выдерживают в бетонных резервуарах.

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: сложный, с тонами вишни, цветов, грецких орехов и ягод, нотками суглинка, железа, соли, подлеска и экзотических специй.

Вкус: полный, концентрированный, сложный, с мягкими кремовыми танинами, с нотами спелых фруктов, минералов и земли, нюансами черной вишни, цедрой апельсина, лакричника и кокоса в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: сочетается с дичью, бараниной, красным мясом на гриле и зрелыми сырами.

Pieve Santa Restituta Sugarille Brunello di Montalcino

Пьеве Санта Реститута Сигарилле Брунелло ди Монтальчино, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Брунелло ди Монтальчино

Производитель: Gaja Winery

Сорта винограда: Санджовезе Гроссо

Крепость: 14,5% об.

Особенность: ягоды проходят ферментацию в течение 4-х недель в чанах из нержавеющей стали.

Выдержка: 12 месяцев в барриках, еще 12 месяцев в специальных дубовых бочках (большие бочки, возраст которых насчитывает 30 лет) и оставшееся время в бутылках (более 3 лет).

Цвет: насыщенно-рубиновый

Аромат: раскрывается богатыми оттенками земляники, ежевики, сладкой солодки и жженого шалфея. На заднем фоне развиваются изящные средиземноморские ноты тимьяна и розмарина.

Вкус: полный, округлый, сбалансированный, с шелковистой текстурой, нотами сливы, вишни, клубники и железа, плотными танинами в стойком послевкусии.

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами итальянской кухни, всеми видами дичи под соусами, изысканными сырами.

Торговая марка Gaja была основана в 1859 году Джованни Гайя, прадедом нынешнего владельца Анджело Гайя, и на протяжении 5 поколений находится в собственности семьи Гайя. На сегодняшний день Gaja Winery владеет виноградниками общей площадью 250 га, расположенными в провинциях Тосканы и Пьемонта

Прибрежная область Тосканы Маремма, расположенная к югу от Ливорно, сегодня считается одним из самых динамично развивающихся винодельческих регионов Италии. Новое хозяйство Ca'Marcanda находится в Кастаньето Кардуччи, недалеко от Болгери.

Название винодельни на пьемонтском диалекте означает «дом бесконечных переговоров». Это напоминает о сотнях часов, которые Анджело Гайя провел в переговорах с прежними владельцами, убеждая их продать свою землю, где росли оливковые рощи, фруктовые сады, и было всего несколько гектаров виноградников.

Жаркое солнечное лето в Болгери освежают морской бриз и прохладные ночи. Это создает идеальный климат для созревания Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран и Сира. Виноградники расположены на двух типах почвы – terre brune (темная земля), с преобладанием глины и песка, и terre chiare (белая земля) – каменистая почва, богатая известняком и гравием.

