



GAJA

GAJA

LE PROPRIETÀ

Gaja

Via Torino, 18

12050 Barbaresco (CN)

Telefono 0173/63.51.58

Fax 0173/63.52.56

info@gaja.com

Pieve S. Restituta

Località Chiesa S. Restituta

53024 Montalcino (SI)

Ca' Marcanda

Località S. Teresa, 272

57020 Bolgheri (LI)



Cantina Gaja
Barbaresco (CN)
Anno di fondazione: 1859
Superficie: ha 100



Cantina Ca'Marcanda
Bolgheri (LI)
Anno di fondazione: 1996
Superficie: ha 120



Cantina Pieve S. Restituta
Montalcino (SI)
Anno di acquisto: 1994
Superficie: ha 27



*1937 Giovanni Gaja prende le redini dell'azienda
(cambia l'etichetta).*



Giovanni 1908 - 2002

Giovanni Gaja, figlio di Clotilde ed Angelo, venuto a mancare nel 2002, fu un artigiano eccelso. Fece del Barbaresco il suo vino bandiera guadagnando una posizione leader sul mercato italiano. Introdusse la filosofia - che portiamo avanti tutt'oggi - di imbottigliare solo le annate migliori vendendo sfuse le altre; inoltre incrementò i vigneti di proprietà attraverso l'acquisto dei siti Costa Russi, Sorì Tildin, Sorì San Lorenzo e Darmagi, consolidando così un ulteriore miglioramento della produzione.

Angelo Gaja, cresciuto con i valori della cultura artigiana inculcati da suo padre, rappresenta la quarta generazione. Entrato in azienda nel 1961 ha contraddistinto fin dall'inizio le scelte aziendali con personalità, ricercando soluzioni innovative in viticoltura ed enologia. Ha inoltre introdotto in Langa la coltivazione di nuove varietà ed ha affermato la conoscenza del Barbaresco nel mondo.



Angelo Gaja



*1961 Angelo Gaja entra in
azienda, iniziano i primi
esperimenti di potatura corta
sul Nebbiolo. La cantina decide
di non acquistare uve e di produrre solo con
vigneti di proprietà.*

LA STORIA

La famiglia Gaja si stabilì in Piemonte a metà del diciassettesimo secolo. Cinque generazioni si sono alternate nella produzione di vino da quando Giovanni Gaja, nel 1859, fondò la cantina a Barbaresco, nel cuore delle Langhe.

Angelo, figlio di Giovanni, rappresenta la seconda generazione. Nel 1905 sposò Clotilde Rey, donna tenace ed ambiziosa che esercitò su di lui una forte influenza orientandolo verso scelte produttive ispirate alla totale dedizione alla qualità.

1859 fondazione ad opera di
Giovanni Gaja.



Giovanni Gaja 1832 - 1914



1905 Angelo e Clotilde Rey
seguono a Giovanni.



*Angelo 1876 - 1944 e
Clotilde Rey 1880 - 1961*

Nel 1994 la famiglia Gaja ha acquistato la cantina Pieve S. Restituta a Montalcino e nel 1996 ha acquistato una seconda proprietà in Toscana, a Bolgheri, dove ha fondato la cantina Ca'Marcanda. Il vino è una tradizione di famiglia attraverso la quale i sogni ed i progetti di una generazione vivono e si completano nelle generazioni che seguono. Nell'attività di famiglia Angelo è affiancato dalla moglie Lucia e dalle figlie Gaia e Rossana che, rispettivamente a partire dal 2004 e dal 2009, si dedicano all'amministrazione delle cantine e rappresentano la quinta generazione.



Angelo, Giovanni e Gaia

FILOSOFIA

L'ambizione aziendale è di contribuire con il proprio operato alla bellezza ed alla sanità ambientale, sociale ed architettonica dei luoghi. La cura dei vigneti inizia con la preservazione delle viti più vecchie, i rimpiazzi sono periodicamente seguiti con cura attraverso la selezione massale svolta sui vigneti storici e custodita nel nostro vivaio.

L'intervento manuale sulla vite è minimo e la gestione del suo equilibrio è garantita attraverso l'inerbimento, la concimazione con compost realizzato all'interno della proprietà, la semina di cereali e specie locali.

Il lavoro agronomico favorisce il proliferare della biodiversità nel vigneto e la lotta ai patogeni non utilizza prodotti chimici di alcun tipo.

Come la lavorazione dei terreni così anche la vinificazione è ispirata dal rispetto della natura e dei suoi tempi, dalla sapienza tradizionale e dalla ricerca innovativa.



LANGHE / PIEMONTE

Le colline delle Langhe, con i loro ripidi versanti argilloso-calcarei, sono la patria del Nebbiolo e dei vini che derivano da questo vitigno: Barbaresco, Barolo e Langhe Nebbiolo, accomunati dall'eccezionale carattere e dalla grande longevità.

I vini Barbaresco e Barolo venivano anticamente prodotti con uve Nebbiolo provenienti da differenti vigneti; solamente negli anni sessanta e settanta alcuni produttori di rilievo iniziarono a vinificare separatamente le uve dei singoli vigneti.

La cantina Gaja produce il Barbaresco D.O.C.G. da 14 vigneti ubicati sulle colline di Barbaresco e Treiso e cinque vini da altrettanti vigneti singoli: Sorì San Lorenzo, Sorì Tildin, Costa Russi (nell'area di produzione del Barbaresco), Spers

e Conteisa (nell'area di produzione del Barolo) denominati Barbaresco e Barolo D.O.C.G. fino all'annata 1995.

A partire dal 1996 la famiglia Gaja ha deciso di ricercare diverse complessità per i Sorì abbinando al Nebbiolo la Barbera, varietà impiantata in ognuno di essi in minima percentuale.

I vigneti singoli hanno assunto così la denominazione Langhe Nebbiolo D.O.C.

Nel territorio delle Langhe vi sono terreni ed esposizioni dalla vocazione straordinaria in grado di esprimere vini di grande complessità e di qualità superiore anche da varietà non tradizionali, come Cabernet sauvignon, Chardonnay e Sauvignon blanc. Tutti i vini Gaja sono prodotti da vigneti di proprietà.



ROSSJ-BASS

Le uve provengono da diversi vigneti, incluso il vigneto Rossj che Lucia ed Angelo hanno dedicato alla secondogenita Rossana.

Denominazione: Langhe D.O.C.

Varietà: 95% Chardonnay, 5% Sauvignon blanc.

Vigneti: a Barbaresco e Serralunga.

Vinificazione: fermentazione in acciaio e affinamento in legno per sei mesi.

Caratteristiche: al naso sentori di fiori bianchi ed agrumi, con un accenno di miele. Carattere deciso e buona acidità; finale persistente e fresco. Dimostra una buona capacità di maturazione in bottiglia.

Prima annata prodotta: 1988.



ALTENI DI BRASSICA

Il nome deriva da Alteni, piccoli muri di pietra che un tempo circondavano gli appezzamenti, e Brassica, fiori gialli che ricoprono i vigneti in primavera.

Denominazione: Langhe D.O.C.

Varietà: Sauvignon blanc.

Vigneti: a Barbaresco e Serralunga.

Vinificazione: fermentazione e affinamento in legno per sei-otto mesi.

Caratteristiche: componente fruttata ben definita (pompelmo, papaya, pera) note floreali e speziate. Al palato manifesta un corpo equilibrato e una struttura densa sostenuti da notevole freschezza. Dimostra un'eccellente capacità di maturazione in bottiglia.

Prima annata prodotta: 1986.





GAIA & REY

Primo Chardonnay impiantato in Piemonte e primo bianco italiano maturato in barriques, Gaia & Rey è dedicato alla primogenita di Angelo, Gaia, ed alla nonna Clotilde Rey.

Denominazione: Langhe D.O.C.

Varietà: Chardonnay.

Vigneti: a Treiso e Serralunga.

Vinificazione: fermentazione e affinamento in legno per sei-otto mesi.

Caratteristiche: all'olfatto è fragrante e complesso. Al palato evidenzia intensità e persistenza, carattere elegante con note minerali ed una vivace acidità. Dimostra un'eccellente capacità di maturazione in bottiglia.

Prima annata prodotta: 1983.



SITO MORESCO

Il nome deriva da Moresco, precedente proprietario del vigneto Pajorè, acquistato nel 1979.

Denominazione: Langhe D.O.C.

Varietà: 35% Nebbiolo, 35% Merlot, 30% Cabernet sauvignon.

Vigneti: in prevalenza il vigneto Pajorè di Treiso e alcuni vigneti a Barbaresco e Serralunga.

Vinificazione: le tre varietà fermentano separatamente per tre settimane. Terminata la fermentazione malolattica si procede all'assemblaggio ed all'affinamento in legno per 12 mesi.

Caratteristiche: Sito Moresco combina la complessità e la longevità del Nebbiolo con la corposità del Cabernet sauvignon e del Merlot. Il vino ha un profumo fine e ricco di piccoli frutti rossi. Al palato è fruttato, elegante ed armonioso. Finale fresco con tannini setosi che lo rendono idoneo per un pronto consumo. Mantiene un'ottima beva nel tempo.

Prima annata prodotta: 1991.



DAGROMIS

La potenza di Serralunga e l'eleganza di La Morra danno vita ad un intrigante Barolo.

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo.

Vigneti: a Serralunga e La Morra.

Vinificazione: l'uva proveniente dai singoli vigneti compie il processo di fermentazione, macerazione e affinamento in legno per 12 mesi separatamente. In seguito si procede all'assemblaggio e ad una ulteriore maturazione di 18 mesi in legno.

Caratteristiche: espressione di due grandi terroirs del Barolo, La Morra e Serralunga, Dagromis accompagna sentori di piccoli frutti rossi ad intense note floreali e balsamiche; al palato svela una struttura solida. Noto per il potenziale di invecchiamento.

Prima annata prodotta: 1998.



BARBARESCO

Il Barbaresco è uno dei più grandi vini italiani, prodotto da ogni generazione della famiglia Gaja.

Denominazione: Barbaresco D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo.

Vigneti: 14 vigneti ubicati nel comune di Barbaresco. I terreni, ubicati ad un'altitudine compresa tra i 250 ed i 330 m s.l.m., hanno una superficie totale di 21,4 ettari. Le viti hanno una età media di quarant'anni.

Vinificazione: l'uva proveniente da ogni singolo vigneto compie il processo di fermentazione, macerazione e affinamento in legno per dodici mesi separatamente. In seguito si procede all'assemblaggio dei 14 vigneti e ad una ulteriore maturazione di 12 mesi in legno.

Caratteristiche: il vitigno Nebbiolo è particolarmente sensibile alle piccole differenze che sono nella natura dei diversi terreni. L'unione delle uve provenienti dai 14 vigneti dona sfumature di terroirs diversi, arricchendo il vino di complessità ed equilibrio. Il vino profuma di frutti di bosco, fiori, spezie delicate e note minerali.

La struttura è densa pur premiando l'eleganza; il finale è lungo e dai tannini fini.

Ogni Barbaresco GAJA è fedele espressione dell'annata di produzione ed è idoneo a lunga maturazione in bottiglia.

- SORÌ SAN LORENZO
- SORÌ TILDIN
- COSTA RUSSI



COSTA RUSSI

Il termine Costa indica il versante di una collina, mentre Russi era il soprannome dell'antico mezzadro che lavorava il vigneto.

Denominazione: Langhe Nebbiolo D.O.C.

Varietà: 95% Nebbiolo, 5% Barbera.

Vigneti: il vigneto Costa Russi è situato nel comune di Barbaresco, alla base di una collina su cui, poco più in alto, si trova Sorì Tildìn. Il terreno è composto da marne argilloso-calcaree, ha una superficie di 4.35 ettari, esposizione a sud-ovest ed altitudine media di 230 m s.l.m.

Le viti hanno una età media di 65 anni.

Vinificazione: fermentazione e macerazione per circa tre settimane seguite da affinamento in legno per 24 mesi.

Caratteristiche: Costa Russi ha un naso particolarmente seducente e intrigante. Elegante e vellutato sin dai primi anni d'età manifesta un corpo pieno, una profonda struttura tannica e grande persistenza. Elevato il potenziale di invecchiamento.

Prima annata prodotta: 1978.



SORÌ TILDÌN

Il termine dialettale Sorì indica la porzione di pendio collinare esposto a sud, mentre Tildìn era il diminutivo di Clotilde (nonna di Angelo Gaja).

Denominazione: Langhe Nebbiolo D.O.C.

Varietà: 95% Nebbiolo, 5% Barbera.

Vigneti: il vigneto Sorì Tildìn è situato nel comune di Barbaresco, in cima ad una collina su cui, poco più in basso, si trova Costa Russi. Il terreno è composto da marne argilloso-calcaree, ha una superficie di 3.38 ettari, esposizione a sud ed altitudine media di 260 m s.l.m. Le viti hanno un'età media di 45 anni.

Vinificazione: fermentazione e macerazione per circa tre settimane seguite da affinamento in legno per 24 mesi.

Caratteristiche: eleganza e complessità trovano il massimo equilibrio nel Sorì Tildìn. Il carattere raffinato ed unico del Nebbiolo si coniuga alle caratteristiche pedoclimatiche evidenziando al naso aromi complessi e minerali. È un vino multidimensionale, ricco in bocca e con una trama fitta. Elevato il potenziale di invecchiamento.

Prima annata prodotta: 1970.







SORÌ SAN LORENZO

Il termine dialettale Sorì indica la porzione di pendio collinare esposto a sud, mentre San Lorenzo è il protettore del Duomo della città di Alba. Il vigneto fu infatti beneficio parrocchiale del Duomo fino al 1964, anno in cui venne acquistato dalla famiglia Gaja.

Denominazione: Langhe Nebbiolo D.O.C.

Varietà: 95% Nebbiolo, 5% Barbera.

Vigneti: il vigneto Sorì San Lorenzo è situato nel comune di Barbaresco, a pochi passi dal centro storico. Il terreno è composto da marne argilloso-calcaree, ha una superficie di 3.88 ettari, esposizione a sud ed altitudine media di 250 m s.l.m.

Le viti hanno un'età media di 50 anni.

Vinificazione: fermentazione e macerazione per circa tre settimane seguite da affinamento in legno per 24 mesi.

Caratteristiche: Sorì San Lorenzo è quasi sempre il più austero e potente dei singoli vigneti, quello che solitamente arriva più tardi a completa maturazione in bottiglia. È un vino di grande ricchezza e complessità di struttura, dai sentori fruttati, minerali e speziati. Un vino di sensazionale ricchezza e notevole potenziale di invecchiamento.

Prima annata prodotta: 1967.

■ CONTEISA

■ SPERSS





CONTEISA

La parola piemontese Conteisa (in italiano: contesa) richiama la disputa che ebbe luogo per oltre 100 anni tra i comuni di La Morra e di Barolo per il possesso dell'area di Cerequio, disputa che ha trovato fine solamente con l'accordo stipulato nel 1275, di cui esiste traccia nell'archivio comunale di La Morra.

Denominazione: Langhe Nebbiolo D.O.C.

Varietà: 92% Nebbiolo, 8% Barbera.

Vigneti: il vigneto Conteisa è ubicato in località Cerequio, nel comune di La Morra. Il terreno denota un'elevata presenza di sabbia e marne argillose-calcaree; ha una superficie di 6 ettari, esposizione a sud ed altitudine media di 380 m s.l.m.

Le viti hanno un'età media di 60 anni.

Vinificazione: fermentazione e macerazione per circa tre settimane seguite da affinamento in legno per 30 mesi.

Caratteristiche: mentre Sperss è solitamente più austero e cupo, Conteisa denota un naso più floreale e delicato con note fresche e balsamiche. Al palato mostra note dolci di ciliegie selvatiche e delicate erbe aromatiche, un corpo voluttuoso ed un tessuto tannico armonioso ed integrato. Elevato il potenziale di invecchiamento.

Prima annata prodotta: 1996.



SPERSS

Nel 1988 la famiglia Gaja acquista dodici ettari di vigneto in una delle posizioni maggiormente vocate di Serralunga. Per la proprietà viene scelto il nome Sperss, termine dialettale piemontese che significa nostalgia: quella di Giovanni Gaja, padre di Angelo, per i ricordi d'infanzia legati a Serralunga.

Denominazione: Langhe Nebbiolo D.O.C.

Varietà: 94% Nebbiolo, 6% Barbera.

Vigneti: il vigneto Sperss è ubicato nella sotto-zona Marenca-Rivette, nel comune di Serralunga. Il terreno, disposto ad anfiteatro per una superficie di 12 ettari, è composto da marne argillose-calcaree molto compatte, ha una esposizione a sud e sud-ovest ed altitudine media di 370 m s.l.m.

Le viti hanno un'età media di 50 anni.

Vinificazione: fermentazione e macerazione per circa tre settimane seguite da affinamento in legno per 30 mesi.

Caratteristiche: i sentori cupi e minerali classici del terroir di Serralunga si fondono all'ottima componente fruttata: amarena, goudron, tartufo, rabarbaro e liquirizia. Al palato mostra consistenza e austerità, pienezza di corpo, trama fitta e complessità. Possiede una straordinaria attitudine alla maturazione in bottiglia.

Prima annata prodotta: 1988.



DARMAGI

Primo Cabernet sauvignon post-fillossera impiantato in Piemonte, Darmagi è un singolo vigneto situato nel comune di Barbaresco. Fu Giovanni Gaja, padre di Angelo, a dare involontariamente il nome al vino. Infatti al momento dell'impianto del Cabernet sauvignon invece del Nebbiolo, il suo primo commento, in dialetto piemontese, fu Darmagi! (Che peccato!).

Denominazione: Langhe D.O.C.

Varietà: 95% Cabernet sauvignon, 3% Merlot, 2% Cabernet franc.

Vigneti: impiantato nel 1978, la scelta del vitigno fu fatta da Angelo Gaja, sia in omaggio a questo prestigioso vitigno, sia per dimostrare la vocazione della terra di Langa a produrre grandi vini anche da varietà non tradizionali. Il vigneto ha una superficie di 2.8 ettari, esposizione a sud ed altitudine media di 280 m s.l.m.

Vinificazione: fermentazione e macerazione per circa tre settimane seguite da affinamento in legno per 24 mesi.

Caratteristiche: pur con carattere varietale ben marcato, Darmagi possiede una distinta personalità dovuta al suolo di Barbaresco che ne accentua una certa austerità giovanile e dona al vino finezza e complessità. Di colore cupo, al naso mostra note speziate, di paprika, liquirizia, frutto di cassis e note floreali tra cui spicca specialmente la viola. Vino con notevole struttura, caratterizzato da tannini fini. Estremamente longevo.

Prima annata prodotta: 1982.

GRAPPE GAJA

Tutte le Grappe Gaja sono prodotte sotto la nostra supervisione presso la Distilleria Cooperativa del Barbaresco fondata nel 1980.

Le grappe derivano tutte dalla distillazione di vinaccia fresca, il periodo di distillazione inizia infatti verso metà settembre per concludersi a novembre. Il processo di distillazione utilizza alambicchi di rame, di tipo discontinuo, che lavorano sotto vuoto consentendo di operare a temperatura inferiore a settanta gradi centigradi preservando nel distillato fragranza ed aromi e limitando l'estrazione di oli essenziali dai vinaccioli responsabili dei sapori più banali e grossolani.



PIEVE SANTA RESTITUTA

MONTALCINO / TOSCANA

Il medioevale e romantico paese di Montalcino è circondato da colline e fitti boschi. Il suolo, l'altitudine e l'ubicazione ne fanno il luogo ideale per il Sangiovese ed il suo celebre vino: il Brunello di Montalcino.

Ci sono similitudini fra il Sangiovese della Toscana ed il Nebbiolo del Piemonte: per più di 150 anni queste due varietà autoctone hanno prodotto i vini italiani più distinti, conosciuti per la loro unicità, la loro storia ed il loro prestigio.

Pieve Santa Restituta trae il proprio nome dall'antica Pieve (Chiesa) situata al centro della tenuta, appartenuta al clero fino ai primi anni settanta.

Fonti storiche attestano che nella zona si vinificasse sin dal dodicesimo secolo.

Nel 1994 la famiglia Gaja ha rilevato la proprietà composta da 40 ettari di cui 27 vitati. I vigneti godono di una posizione particolarmente privilegiata, esposti a sud e sud-ovest, ad una altitudine compresa tra i 320 ed i 350 m s.l.m.

Essi si estendono sulle colline di origine eocenica rivolte verso il mare e sono caratterizzati da un microclima dolcemente ventilato, asciutto e luminoso.

Tutti i vini Pieve Santa Restituta sono prodotti da vigneti di proprietà.



PIEVE SANTA RESTITUTA

BRUNELLO DI MONTALCINO

Il nostro Brunello è espressione congiunta di tutti i vigneti dei possedimenti di Pieve Santa Restituta.

Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Varietà: Sangiovese.

Vigneti: una minima parte delle uve dei vigneti di Rennina e Sugarille si aggiunge alle uve del vigneto di 9 ettari situato a Torrenieri, nella zona nord-est di Montalcino.

La componente del vigneto di Torrenieri è misto argilla, tufo e sabbia, mentre il terreno di Rennina e Sugarille è argilloso-calcareo.

Vinificazione: la fermentazione e macerazione delle uve provenienti da ciascun vigneto avviene separatamente per circa tre settimane. Dopo 24 mesi di affinamento in legno si procede all'assemblaggio e ad ulteriori 6 mesi di affinamento in vasche di cemento.

Caratteristiche: Colore intenso. Al naso è espressivo, con note di ciliegia, erbe aromatiche, fiori e sentore di ginepro. Al palato mostra tannini maturi, un'acidità bilanciata, una struttura ricca ed un finale persistente.

Prima annata prodotta: 2005.





RENNINA

Il nome deriva etimologicamente dal latino Remnius e dall'etrusco Remne.

Corrispondente al toponimo riservato ai fondi di proprietà della Pieve, così come appare da un documento del 715 d.C.

Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Varietà: Sangiovese.

Vigneti: tre non contigui, situati intorno alla chiesa, sul fondo anticamente identificato con il nome di Rennina. I terreni di origine eocenica sono prevalentemente composti da sabbia, tufo e argilla ed hanno una superficie totale di 10 ettari ed esposizione sud-sud ovest. I vigneti hanno un'età media di 20 anni.

Vinificazione: la fermentazione e macerazione delle uve provenienti da ciascun vigneto avviene separatamente per circa tre settimane. Dopo 24 mesi di affinamento in legno si procede all'assemblaggio e ad ulteriori 6 mesi di affinamento in vasche di cemento.

Caratteristiche: colore intenso, profumi ampi e nitidi con note di frutti di bosco, floreali e delicatamente speziate. Al palato mostra un corpo e una presenza di grande equilibrio con tannini setosi, ben amalgamati nella struttura, che assicurano eleganza e longevità.

Prima annata prodotta: 1990 (la prima annata prodotta da Gaja è il 1994).



SUGARILLE

Sugarille è il nome attribuito al vigneto di proprietà della Pieve, così come risulta dall'inventario compilato nel 1547 dal canonico Giovanni Sampieri. Sugarille è il nome che contraddistingue sia il vigneto che il vino.

Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Varietà: Sangiovese.

Vigneti: singolo vigneto con esposizione a sud, superficie di 4 ettari e mezzo e composizione prevalentemente argilloso-calcareo con presenza di galestro.

Vinificazione: fermentazione e macerazione per circa tre settimane seguite da 24 mesi di affinamento in legno ed ulteriori 6 mesi in vasche di cemento.

Caratteristiche: colore intenso, aroma complesso di frutta matura, ciliegie selvatiche, violetta, sentori speziati e minerali. Struttura compatta con tannini ben integrati.

Prima annata prodotta: 1990 (la prima annata prodotta da Gaja è stata il 1995).



RENNINA

*Grappa di Brunello
di Montalcino, 500 ml.*



Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uva Sangiovese.

Contenuto alcolico: 43% vol.

Processo di distillazione: dopo la fermentazione le vinacce, ancora morbide e succose, vengono preparate per la distillazione. Il processo di distillazione avviene in maniera lenta e utilizza un alambicco di tipo discontinuo. Si ottiene un distillato con contenuto alcolico variabile tra 70 e 75% vol. che, prima dell'imbottigliamento, verrà diluito con acqua distillata sino a portare la gradazione a quella indicata in etichetta.

Caratteristiche: sentori delicati e floreali. La sua ricca struttura rispecchia la componente aromatica ed ha un finale leggermente pepato.

BOLGHERI / TOSCANA

Ca'Marcanda si trova a Bolgheri, nell'alta Maremma. La zona vinicola di Bolgheri si estende per circa 1000 ettari sulla costa toscana ed ha raggiunto una grande notorietà a partire dagli anni '80, grazie alla vocazione di questo territorio a produrre vini rossi complessi, eleganti e adatti all'invecchiamento. Bolgheri si contraddistingue per il clima mediterraneo marittimo, per la forte luminosità dovuta alla sua vicinanza al mare e per i venti che percorrono quotidianamente la zona, incanalati in un corridoio naturale tra la costa e le vicine Isole Corsica ed Elba. Il nome Ca'Marcanda deriva da una espressione dialettale piemontese traducibile come "casa della trattativa perenne" e si riferisce agli innumerevoli incontri tra i precedenti proprietari terrieri ed Angelo Gaja, un lungo negoziato finalmente concluso nel 1996 con l'acquisizione del terreno.

I primi vigneti sono stati piantati a partire dal 1996 su terreni caratterizzati da un'ottima presenza di argilla compatta, quindi

freschi e adatti a preservare acqua e minerali, a rallentare la maturazione e a donare freschezza e acidità ai vini.

Nello specifico, sulla proprietà ci sono due tipologie di terreni: le terre bianche, che si trovano ad altitudine maggiore, sono molto sassose ed abbondanti di calcare. Sono terreni molto ricchi di minerali che donano complessità e profondità al vino. Le terre brune invece sono di origine colluviale e alluvionale, composte da argilla e limo, poco calcare e molta presenza di ossido di ferro. Sono terre profonde, che donano vini con maggiore espressione di frutta e concentrazione.

La costruzione della nuova cantina è terminata nel 2000 per opera dell'architetto Giovanni Bo. L'edificio, rivestito con le rocce rinvenute durante lo scasso, è interrato e ricoperto dalla vegetazione del luogo tra cui 350 ulivi secolari che contribuiscono alla integrazione perfetta nel paesaggio. Tutti i vini Ca'Marcanda sono prodotti da vigneti di proprietà.



VISTAMARE

Vistamare evoca il senso di spensieratezza che pervade le giornate di sole sulle coste italiane! È un nome bizzarro, preso in prestito con un tocco d'ironia dal mondo immobiliare dove la vista-mare è l'ultimo lussuoso dettaglio e il raggiungimento delle massime aspettative!

Denominazione: Toscana I.G.T.

Varietà: 60% Vermentino, 40% Viognier.

Vigneti: adagiati su un dolce pendio con una visuale a pieno orizzonte sulla costa tirrenica, i vigneti di Vistamare godono di una radiosa luminosità e della inebriante brezza marina.

Vinificazione: le due varietà fermentano separatamente; il Vermentino in vasche d'acciaio mentre il Viognier in legno. Segue un affinamento di 6 mesi in acciaio per il Vermentino, in legno per il Viognier ed infine l'assemblaggio.

Caratteristiche: la freschezza e le note erbacee del Vermentino si sposano alla notevole intensità e rotondità del Viognier. Il profumo generoso di pesca e albicocca, salvia e note marine ritrova continuità al palato in un vino fresco, corposo e di lunga persistenza.

Prima annata prodotta: 2009.



PROMIS

La singolare unione di Merlot, Syrah e Sangiovese dalle terre brune di Bolgheri ha fin da subito delineato il carattere solare e la piacevole godibilità di questo vino.

Denominazione: Toscana I.G.T.

Varietà: 55% Merlot, 35% Syrah, 10% Sangiovese.

Vigneti: diversi, sia a Bolgheri che nella limitrofa zona di Bibbona, impiantati prevalentemente su terre brune ricche di limo ed argilla.

Vinificazione: le tre varietà svolgono fermentazione e macerazione separatamente per circa 15 giorni. Dopo 12 mesi di affinamento in legno si procede all'assemblaggio e ad alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche: l'eleganza e la rotondità del Merlot e del Syrah si combinano al rigore essenziale del Sangiovese. Armonico, in grado di offrire piacevolezza di beva fin da giovane, con potenziale di invecchiamento di 8-10 anni.

Prima annata prodotta: 2000.





MAGARI

Magari è un'espressione italiana dai significati diversi: "se soltanto fosse vero...!", "forse...". Ha in sé un pizzico di ironia che induce al sorriso, senza esibire il grande impegno e la determinazione che da subito sono stati profusi nel progetto di Ca'Marcanda.

Denominazione: Toscana I.G.T.

Varietà: 50% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 25% Cabernet franc.

Vigneti: a Bolgheri sia su terre brune, ricche di limo ed argilla, che su terre bianche, ricche di calcare, argilla e pietre.

Vinificazione: le tre varietà svolgono fermentazione e macerazione separatamente per circa 15 giorni. Dopo 12 mesi di affinamento in legno si procede all'assemblaggio e ad alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche: sentori di frutti rossi, erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea e note marine. Al palato è ricco e setoso, con una piacevole acidità finale.

Prima annata prodotta: 2000.





GRAPPA PROMIS E MAGARI







Stefania Ricci - La Commedia Gaja (2009)
Color print on aluminum - Italy

