

Magari 2017

Produtor: Ca' Marcanda

Região: Toscana

País: Itália

Tipo: Tinto

Safra: 2017

Teor Alcoólico: 14,5 Vol

Corpo: Encorpado

Magari é um sofisticado corte de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot feito em Bolgheri, um microclima ideal para o cultivo de variedades originárias de Bordeaux. O vinho é "profundo e elegante" segundo Robert Parker, com generosas notas de fruta e muita complexidade. Um vinho soberbo!

Ca' Marcanda

UVAS:

Cabernet Franc (34%), Cabernet Sauvignon (33%) e Petit Verdot (33%)

VINHEDOS:

Vinhedos próprios localizados em Castagneto Carducci (Bolgheri), na região da Toscana. Os blocos de vinha que compõem este lote estão mais afastados do mar e mais perto da encosta fértil. Vinhas com rendimento muito controlado.

VINIFICAÇÃO:

Vinificação tradicional com temperatura controlada. As variedades são vinificadas separadamente por aproximadamente 15 dias. Fermentação malolática completa.

MATURAÇÃO:

Maturado por 14 meses em barrica de carvalho francês de primeiro e segundo uso.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

SERVIÇO:

Cordeiro, carnes, gnocchi com molho de trufas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

PRÊMIOS E NOTAS:

Robert Parker 94+ PTS / 2017

James Suckling 93 PTS / 2017

Wine Spectator 92 PTS / 2017

