



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

466511 2024

2024er Vistamare Toscana IGT

IGT

Ca'Marcanda di Gaja

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Maritimes Flair & toskanische Leichtigkeit
	Leitaromen	Pfirsich, Aprikose, Salbei & Meeresbrise
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Fisch, Antipasti & mediterraner Küche
Farbe	WEISS	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Vistamare ist toskanische Lebensfreude in Weiß: Frucht, Kräuter, Eleganz und Meeresbrise – frisch, ausgewogen und rund mit langem Nachhall. Der Vistamare von Ca'Marcanda bringt die Sonne der toskanischen Küste ins Glas. Die Cuvée aus Vermentino, Viognier und Fiano vereint mediterrane Frische mit aromatischer Tiefe. In den hügeligen Weinbergen bei Bibbona reifen die Trauben mit Blick aufs Tyrrhenische Meer. Die Rebsorten fermentieren teils im Edelstahl, teils im Holz und reifen sechs Monate zu einem eleganten Weißwein mit maritimer Seele. Am Gaumen treffen saftige Noten von Pfirsich und Aprikose auf Salbei, Kräuter und feine florale Anklänge. Die cremige Struktur des Viognier balanciert die lebendige Frische des Vermentino – mit dem Fiano als feinem, blumigem Bindeglied. Ein Wein für helle Sommertage, stilvolle Abende und besondere Momente.

Klassifikation **Indicazione Geografica Tipica**
Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Ca'Marcanda di Gaja**
In den 1990er Jahren beschloss die Familie Gaja, sich einer neuen Herausforderung und auch neuen Rebsorten zu stellen. Angelo fand ein großes Interesse daran, selbst zu erfahren wie sich Merlot und Cabernet in der Nähe des Meeres entfalten und sucht lange nach dem dafür passenden Ort. Das anspruchsvolle Projekt wurde schließlich 1996 auf den Weg gebracht, als Angela Gaja in Bolgheri (Alta Maremma) ein wundervolles Stück Land kaufte, auf dem sich das Weingut Ca'Marcanda heute befindet. Es bot der Familie die einmalige Gelegenheit, ein Weingut auf unberührtem Land zu gestalten, angefangen mit der Auswahl des Bodens bis hin zu den verschiedenen Weinsorten und schließlich zur Struktur des Weinkellers. Die ersten Rebstöcke wurden 1996 gepflanzt und der Bau des neuen, unterirdischen Weinkellers begann 1998 und setzte architektonische wie nachhaltige Maßstäbe.

Rebsorten
0% Fiano

Zutaten Weintrauben, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: SCHWEFELDIOXID, Stabilisierungsmittel: Carboxymethylcellulose. GASE UND VERPACKUNGSGASE Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Stand 20.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de