Barbaresco „ cru Camp Gros Martinenga ” DOCG Riserva 2016 Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0008031

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných ba vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barbaresco, terroir vinice Martinenga - suché

Ikonické cru od di Grésy - Camp Gros se vyrábí od roku 1978 a to pouze v těch nejlepších ročnících. Lahvuje se separátně od roku 1978 jako nejlepší selekce hroznů pravé části cru Martinenga – Camp Gros (2,58 ha). Je to velké Barbaresco tradičního střihu, vyzrálé ve velkých sudech a z menší části v malých baricích. Je koncentrované, mnohovrstevné a hluboké. Camp Gros je pýchou sklepa.

Vůně pikantního, sladkého tabáku, sušených třešní a růžových okvětních lístků. Nesmírně plné a komplexní víno s vrstvami zralých švestek a divokých třešní na patře. Dobře strukturované s pevnou tříslovinovou páteří - bohatost ovoce ho činí vhodným i dnes, ale je to víno stvořené pro zrání. Dlouhý a plný závěr má více tabákových a kořeněných tónů, to vše vyváženo svěží kyselinkou. S nejlepším červeným masem, jaké si můžete dovolit, připravené v co nejkratším čase... Ideální víno ke zvěřině a pokrmy z červeného masa s bohatou zálivkou. Také vynikající s vyzrálými sýry.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Barbaresco „ cru Camp Gros Martinenga ” DOCG Riserva 2016 Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Název vinice Barbaresco Martinenga pochází z vinice Martinenga, kterou vlastnil Marchesi di Grésy v obci Barbaresco. Tato jediná vinice (o rozloze 11,93 ha) má tvar amfiteátru, s Asili na západě a Rabajou na severovýchodě. Tyto vinice orientované na jihozápad mají příznivé mikroklima, které umožňuje produkci vysoce kvalitních hroznů i v potenciálně obtížných ročníkech. Vinice se nacházejí v nadmořské výšce 280 metrů a půda je vápenatá s modrým slínem a malým podílem písku. Révy jsou vedeny systémem Guyot a hustota výsadby je 3500 až 4500 rév na hektar. Absolutní chloubou domu Marchesi di Gresy je Camp Gros, pozemek o rozloze 2,6 ha, který se nachází v proslulém panství Martinenga, na východním konci amfiteátru. S orientací na jihozápad a nadmořskou výškou 280 m je půda vápenatá s modrým slínem a malým podílem písku. Révy jsou vysazovány systémem Guyot a hustota výsadby se pohybuje mezi 3500 a 4500 keři na hektar. Hrozny se sklízejí ručně začátkem října. Hrozny se odstopkují a lisují a vinifikace probíhá na slupkách. 8 až 10denní kvašení s plovoucí hlavicí, po kterém následuje 20–30denní macerace s ponořenou hlavicí. Denní přečerpávání. Po alkoholovém kvašení probíhá jablečno-mléčné kvašení v teplotně kontrolovaném prostředí. Zrání ve francouzských barrikových sudech po dobu 12 měsíců, poté dalších 16 měsíců ve slavonských dubových sudech o objemu 12,5 hektolitru. Před uvedením na trh víno dále zraje v lahvi. Italské vinařství umístěné na kopcích mezi Langhe a Monferrato s tradicí sahající až do 18. století. Tradice, charakter a identita místního terroiru jsou klíčová slova za kterými rodina Grésy za svými víny stojí a také proto patří mezi významné vinaře již od svého začátku. Marchesi di Gresy se skládá ze 4 pozemků jejich centrum/středisko tvoří Martinenga. Mezi principy vinařství patří i udržitelné praktiky k zachování nejen místní krajiny, ale také k minimalizování spotřeby energie a ekologické stopy a také zároveň podněcovat biodiverzitu s vědeckým pokrokem. V Piemonte v obci Barbaresco se nachází magická vinice „Martinenga" o rozloze 11ha amfiteatrového tvaru. Pod ní je do malebné krajiny zasazeno rodinné vinařství Marchesi di Gresy, které v současnosti vede markýz Alberto Cisa Asinari di Gresy. V roce 1973 se rozhodl neprodávat hrozny z vlastních vinic místnímu družstvu a začít s jejich vlastní vinifikací a prodejem pod rodinným jménem. Vinice Martinenga je jediné cru v Langhe,které má jediného majitele (monopol), je rozdělena na 3 díly: Gaiun, Martinenga a Camp Gros, kde se rodí víno Barbaresco z odrůdy Nebbiolo jedinečného charakteru a noblesy. Další důležitou vinicí je MonteColombo v provincii Asti, odkud pochází jedna z největších Barber Piemonte, společně s velice rafinovaným Merlotem. Enolegem vinařství je Marco Dotta, který společně se sklepmistrem Jeffreym Chilcottem lisuje vína s cílem maximálně respektovat tradici teritoria s udržením charakteru jednotlivých vinic a odrůd. Marchesi di Gresy s konstantní kvalitou vyrábí velká vína Piemonte, která mají jen málo konkurentů.

Hlavní parametry

Značka	Marchesi di Grésy
Druh	aristokratické italské Barbaresco
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Riserva
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Barbaresco
Klasifikace původu	DOCG
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, Strada Stazione, 21, 12050 Barbaresco CN, Itálie