Barbaresco „ cru Gaiun Martinenga ” DOCG 2018 tenute Cisa Asinari dei Marchesidi Gresy 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0008026

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

Víno se zrodilo se v roce 1982 selekcí hroznů z levé, nejpříkřejší části vinice Martinenga, která má půdu bohatší na oblázky „Gaiun“ (piemontský dialekt). Dává vína velice strukturovaná, zároveň rafinovaná a elegantní, která dokáže dát jen Martinenga. Víno zraje v dubových sudech, poté v láhvi. Velké Barbaresco.

Komplexní a intenzivní vůně sušených brusinek s tóny tabáku, eukalyptu, železa a dehtu. Neuvěřitelná koncentrace sušeného červeného ovoce na patře - plné a zralé se strukturovanými, ale zároveň zaoblenými taniny a působivě dlouhým závěrem s náznaky tabákového koření. Ideální v kombinaci s pokrmy ze zvěřiny, červeného masa, starých sýrů a tvrdých těstovin. Vyzkoušejte to s tmavou čokoládou.

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

Barbaresco „ cru Gaiun Martinenga ” DOCG 2018 tenute Cisa Asinari dei Marchesidi Gresy 0.75 l

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 ročnících. 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. Ruční sklizeň začátkem října. Ideální výnos nepřesahuje 6 tun na hektar. Vinifikace na slupkách. 8–10 dní fermentace s plovoucí víčkem, poté 5–10 dní s ponořenou víčkem. Denní přečerpávání. Malolaktická fermentace probíhá v plném rozsahu při kontrolované teplotě po alkoholovém kvašení. Zraje ve francouzských dubových sudech Allier po dobu 20–28 měsíců a před uvedením na trh zrálo několik měsíců 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)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Barbaresco
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2018
Zrání	3 roky, Barrique, v dubových sudech, ležení na lahvi
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