Barbaresco cru „ Martinenga ” Docg 2016 tenute Cisa Asinari dei Marchesidi Gresy 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0008021

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

Proslulé Barbaresco z 12hektarové vinice Martinenga – vinice vlastněné Marchesi di Grésy od roku 1797 a jedné z nejcennějších vinic v oblasti. Je nejvýznamnějším zástupcem sklepa, s aristokratickou elegancí, která je dána vinicí. Na nose jsou tóny sladkého tabáku, kůže, koření s tóny červených bobulí a višní. Je bohaté, rubínové a skvěle vyvážené. Jemná, lehce květinová vůně s tóny divokých třešní a červeného rybízu. Kořeněné a plné tónů sušených bylin. Na patře spíše višňové ovoce, které kombinuje bohatost a strukturu s charakterem sušeného ovoce. Svěží kyselost dodává rovnováhu a závěr je komplexní, pikantní a texturovaný s integrovaným dubovým dřevem. Ideální pro červená masa, pečeně, grilované steaky, vyzrálé sýry.

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

Barbaresco cru „ Martinenga ” Docg 2016 tenute Cisa Asinari dei Marchesidi 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. Ruční sklizeň začátkem října. Ideální výnos nepřesahuje 6 tun na hektar. Vinifikace na slupkách - 8-10 dní fermentace s plovoucí slupkou, po níž následuje 20-30 dní macerace s ponořenou slupkou a denní přečerpávání. Jablečno-mléčné kvašení probíhá při kontrolované teplotě po alkoholovém kvašení. Víno zraje 12 měsíců v 225litrových francouzských dubových sudech barriqe a poté dalších 12 měsíců v 50hl slavonských dubových sudech. Před uvedením na trh 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
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
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Ročník	2016
Zrání	3 roky, Barrique, v dubových sudech, ležení na lahvi
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