

Chardonnay „ Grésy ” 2021 Langhe DOC tenuta Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10008045

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Langhe - suché

Piemont produkuje jedny z nejlepších, nejvíce burgundských příkladů Chardonnay v Itálii. Toto víno je jedno z nejlepších – komplexní styl zrání v sudech a jeden z nejlepších příkladů této odrůdy v Itálii.

Je selekcí hroznů Chardonnay z nejstarších vinic jen v nejlepších ročnících. Víno kvasí a následně zraje v barikových sudech s dlouhým kontaktem a promícháváním (batonage) s jemnými kvasničnými kaly, které vínu dají větší tělo. Je to hluboké, koncentrované víno, kterému nechybí svěžest. Je podpořené velkou perzistencí a příjemnou mineralitou.

Zralý, medový styl s dokonale integrovaným ovocem a dubem a tóny lískových oříšků. Velkorý, hedvábný pocit v ústech je jemný a pikantní s jemnými citrusovými a peckovými tóny a napjatou kyselostí. Vrstvený a komplexní styl s výrazným použitím dubu dodává vínu elegantní charakter s přitažlivou hmotností a mineralitou. Dokonale vyvážený, se značnou délkou.

Tento bohatý, zralý styl je všestranný – a hodí se k plným pokrmům, jako je kuře v krémové houbové omáčce s bílým vínem.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chardonnay „ Grésy ” 2021 Langhe DOC tenuta Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Hrozny Chardonnay pocházejí ze dvou vinic. Jeden se nachází v Barbarescu, těsně pod Martinengou, orientovaný jihozápadním směrem v nadmořské výšce 230 m. Druhý se nachází na severovýchodní straně Monte Aribaldo v obci Treiso, 370 metrů nad mořem. Po odstopkování a lisování hroznů následuje studené usazování moštu při nízké teplotě v nerezových sudech. Poté fermentace v nových francouzských (Allier) dubových sudech po dobu přibližně 22 měsíců. Další zrání v lahvi před uvedením na trh. 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 sklepem Jeffreyem Chilcottem lisuje vína s cílem maximálně respektovat tradici teritoria s udržení 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
Původ	Itálie, Piemont
Barva	bílá
Ročník	2021
Oblast & obec	Langhe
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

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