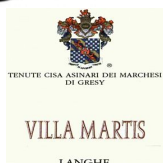


# Marchesi di Gresy „ Villa Martis ” 2021 Langhe DOC rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10008009

Elegantní směs Nebbiolo a Barbera z vynikajícího panství Marchesi di Gresy. Villa Martis byl název první římské osady v oblasti Martinenga.

Skvělé elegantní víno lisované z tradičních odrůd Piemonte - Nebbiolo a Barbera. Víno zraje v dubových sudech a poté v láhvi. Má rubínovou barvu, jemnou ovocnou a strukturovanou vůni a elegantní závěr. Snad nejlepší víno sklepa v poměru ceny a kvality. Vhodně doprovodí červená masa, ale i jemné pokrmy z telecího a drůbeže.

V úvodu se snoubí výrazné tóny zralých ostružin, divoké švestky a tabáku. Na patře se vrstvy šťavnatého červeného bobulového ovoce mísí s květinovými tóny, cedrem a kořením. Pevné třísloviny jsou vyváženy pikantní třešňovou kyselinkou a vytvářejí dlouhý a komplexní závěr. Podávejte s nejlepším hovězím masem, jaký si můžete koupit!

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Marchesi di Gresy „ Villa Martis ” 2021 Langhe DOC rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

## Popis

Hrozny pocházejí z vinic orientovaných na jih, které se nacházejí v obci Barbaresco. Vinice mají jílovito-vápenité půdy a nacházejí se v nadmořské výšce 250 metrů. Hustota výsadby se pohybuje mezi 3500 a 5000 keří na hektar a réva je formována systémem Guyot. Hrozny se sklízí ručně od začátku do poloviny října. Ruční výběr hroznů, po kterém následuje odstopkování a drčení. Naočkované kvašení v nerezových tancích s pravidelným přečerpáváním a občasným delasážováním. Teploty kvašení nepřesahují 30 stupňů Celsia. Vinifikace na slupkách metodou plouvoucího víčka zajišťuje maximální extrakci bez ztráty elegance obou odrůd. Proces trvá 8-10 dní a je po něm následováno lisováním a přirozenou jablečno-mléčnou fermentací v teplém prostředí. Víno zraje v dubových sudech až 18 měsíců v kombinaci francouzských barrique a slovinských dubových sudů. 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 Jeffreym 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	červená
Ročník	2021
Oblast & obec	Langhe
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Barbera, Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Tenute 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.