Sauvignon blanc 2024 Langhe DOC tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy 0.75l



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Kód produktu	I0008040

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

Velice osobitý a charakterní Sauvignon s intenzivní vůní po exotickém ovoci, rajčatových a paprikových listech a angreštu. Kvasí a zraje jen v nerezových tancích. Je plné, dlouhé a ve svém charakteru velice typické.

Vinifikace ruční sběr hroznů, selekce, řízené kvašení a zrání nerezových tancích, 17°C. Zrání nerezový tank, 8 měsíců, dlouhý kontaktu s jemným kvasničným kalem.

Degustace zlatavá jiskrná barva, jemná ale intenzivní vůně připomínající jarní hrášek, čerstvě posečenou trávu, listy rajčat, grapefruit a broske. Chuť suchá, plná s dobrou kyselinkou. Vůně konzervovaného citronu s bylinnými tóny. Texturální chuť se zralými citrusy a peckovinkami, vyvážená kyselost grapefruitu a pikantní tóny. Velkorý styl Sauvignonu se zaoblenou chutí a přetrvávajícím závěrem.

Ideální jako aperitiv. Také perfektní doplněk k předkrmům, mořským plodům a čerstvým jarním salátům, předkrmy na bázi ryb a zeleniny, pečené mořské i sladkovodní ryby.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Sauvignon blanc 2024 Langhe DOC tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy 0.75l

Popis

Vyrobeno z hroznů Sauvignon vypěstovaných na panstvích Marchesi di Grésy Monte Aribaldo (v obci Treiso) a Martinenga (Barbaresco). Vinice se liší orientací od jihu a severu až po západ, ale všechny mají průměrnou nadmořskou výšku kolem 250 až 330 metrů nad mořem. Hrozny se odstopkují a lisují a mošt se nechává za studena usadit při nízké teplotě. Kvašení v nerezových tancích při teplotě cca 17 stupňů Celsia po dobu jednoho týdne. Víno se nechá tři měsíce zrát v kádi před sterilním plněním do lahví. 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
Barva	bílá
Odrůda	Sauvignon blanc
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Langhe
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2024
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

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