

Marchesidi di Gresy Barbaresco Gaiun Martinenga 0.75l

» Vína



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:

Skladem

Marchesidi di Gresy Barbaresco Gaiun Martinenga 0.75l

» Vína

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 zrálé 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 Piemont, společně s velice rafinovaným Merlotem. Enolegem vinařství je Marco Dotta, který společně se sklepem Jeffreym Chilcottom lisuje vína s cílem maximálně respektovat tradici teritoria s udržení charakteru jednotlivých vinic a odrůd. Marchesi di Gresy s konstantní kvalitou vyrábí velká vína Piemont, která mají jen málo konkurentů.

Hlavní parametry

Značka	Marchesi di Grésy
Druh	ikonické italské Barbaresco
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Ročník	2018
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	3 roky, Barrique, v dubových sudech, ležení na lahvi
Alkohol ABV	14,00 %
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.