ACQUISTATO IL .....

"Camp Gros" Martinenga Barbaresco DOCG Riserva 20182018

Vellutato e persistente



Viaggio sensoriale nel cuore del Barbaresco, dove il Nebbiolo regna incontrastato. E' qui che nasce questo prestigioso Barbaresco DOCG, Riserva Camp Gros Martinenga della cantina Marchesi di Grésy. Il vigneto Camp Gros è situato nella parte orientale dell'anfiteatro di Barbaresco e gode di una posizione privilegiata. L'esposizione a Sud-Ovest, a un'altitudine tra i 240 e i 290 metri sul livello del mare. Un fortunato mix di condizioni che garantisce alle uve Nebbiolo di maturare perfettamente e di acquisire un carattere unico. Il terreno, calcareo-marnoso, con tracce di sabbia e ricco di sedimenti fini, regala mineralità e complessità al vino. La vinificazione segue un metodo tradizionale, con fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata e una macerazione prolungata che può durare fino a 45 giorni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente in cemento, conferendo al vino maggiore morbidezza e armonia. Segue un affinamento di circa due anni in barrique di rovere francese e un anno e mezzo in botte grande di rovere di Slavonia. Infine, il vino riposa per altri due anni in bottiglia prima di essere messo in commercio. Colore rosso granato intenso, vivace e brillante con leggeri riflessi aranciati che si fanno via via più evidenti con il passare degli anni, al naso rivela intense note di viola e petali di rosa. Poi sentori di confettura, fieno di montagna, tabacco dolce e liquirizia. In bocca, la sua struttura è notevole. I tannini, ben integrati, donano una piacevole sensazione vellutata e una lunga persistenza con note balsamiche. Vino da meditazione, questo Barbaresco è perfetto per accompagnare selvaggina e carni rosse. Si esalta con formaggi stagionati di grande carattere.

Dove la storia del vino si intreccia con la bellezza del paesaggio, nel cuore delle delle Langhe e del Monferrato, si trova l'antica dimora dei Marchesi di Grésy. Con i suoi 45 ettari di vigneti, le Tenute Cisa Asinari si focalizzano sulla coltivazione di vitigni autoctoni, tra cui il Nebbiolo, l'Arneis, il Dolcetto e il Barbera, che trovano in queste terre il loro habitat ideale per esprimere tutto il loro potenziale. Le quattro aziende vitivinicole che compongono le Tenute di Grésy - Martinenga, Monte Aribaldo, La Serra e Monte Colombo - incarnano ognuna un pezzo prezioso della tradizione vinicola piemontese. Tuttavia è a Martinenga che batte il cuore dell'azienda, un vero e proprio anfiteatro vitato immerso nel suggestivo paesaggio del Barbaresco DOCG. È qui che la famiglia di Grésy preserva gelosamente la sua eredità vinicola fin dal 1797.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud
Allevamento Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve, già selezionate in vigna, vengono ulteriormente selezionate a mano mediante un nastro di cernita, diraspate, pigiate, pompate nelle vasche inox di fermentazione. La fermentazione alcolica avviene a cappello emerso a temperatura controllata intorno ai 26°, effettuando periodici rimontaggi e délestage.Al termine della fermentazione la macerazione prosegue a cappello sommerso per un periodo che varia dai 25 ai 45 giorni in relazione all'annata. La fermentazione malolattica prende l'avvio spontaneamente in vasche di cemento ad una temperatura di 20°. Affinamento per circa un anno in barrique di rovere francese (nuove e non) e successivamente in botte di rovere di Slavonia per circa un anno e mezzo. Sucessivamente, imbottigliamento e affinamento di ulteriori due anni in vetro.
Sensazioni	Rosso granato intenso, vivace e brillante con riflessi aranciati. Intense note di viola e petali di rosa accompagnano sentori di confettura, fieno di montagna e sfumature di tabacco dolce e liquerizia. Sapore avvolgente, pieno, armonico e vellutato.Rivela intense note balsamiche e una lunga persistenza gusto-olfattiva

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821