



ACQUISTATO IL

"Gaiun" Martinenga Barbaresco DOCG 2018

2018

Eccellenza piemontese



Svinando

La Vigna

Terreno Esposizione

Sud

Allevamento Densità imp.

4500

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Piemonte

Uve

100% Nebbiolo

Gradazione

15% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

da invecchiamento

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso per otto/dieci giorni a temperatura controllata e a cappello sommerso per venti/trenta giorni. Fermentazione malolattica successiva a quella alcolica. In barrique di rovere francese per ventotto mesi e successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Sensazioni

Rosso granato intenso e brillante con riflessi ramati. Quadro olfattivo che verte sulla leggerezza aromatica ben chiara di note di prugna, fiori appassiti, corteccia, rabarbaro, liquirizia e toni minerali ferrosi. Sorsò strutturato ma armonioso nella freschezza e nella sapidità. Appagante la lunga persistenza fruttata. Trama tannica ricca ma di grande eleganza in grado di conferire longevità.

Il Barbaresco DOCG Gaiun della cantina Marchesi di Grésy è un vino che rappresenta l'eccellenza piemontese, frutto di una sapiente selezione delle uve, di una vinificazione accurata e di un affinamento paziente. Il vigneto Gaiun gode di una posizione privilegiata con un'esposizione a Sud e vigne che vanno dai 230 ai 290 metri sul livello del mare. Un mix perfetto che dona alle uve Nebbiolo un carattere unico, mineralità e complessità al vino finito. La vendemmia avviene manualmente, diraspando e pigiando delicatamente i grappoli per preservare al meglio gli aromi. Vinificazione tradizionale, la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. La macerazione viene effettuata in due fasi: otto-dieci giorni a cappello emerso e venti-trenta giorni a cappello sommerso. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente, conferendo al vino morbidezza e armonia. Segue un affinamento di ventotto mesi in barrique di rovere francese e un riposo in bottiglia prima della commercializzazione. Nel bicchiere, si rimane affascinati dal suo colore rosso granato intenso e brillante. Al naso, un quadro olfattivo complesso ed elegante: note di prugna, fiori appassiti, corteccia, rabarbaro, liquirizia e toni minerali. In bocca, il vino conquista con la sua struttura, armonia e freschezza. I tannini, ben integrati, donano eleganza e longevità, mentre la persistenza fruttata regala un finale lungo e appagante. Il Barbaresco DOCG Gaiun è un vino da meditazione ma può anche essere proposto in abbinamento a piatti di selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati a pasta dura. Un abbinamento insolito ma intrigante è con il cioccolato fondente, che esalta le note aromatiche del vino e crea un contrasto di sapori irresistibile.

Dove la storia del vino si intreccia con la bellezza del paesaggio, nel cuore 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.

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