ACQUISTATO IL .....

Martinenga Barbaresco DOCG 2021 2021



Un Barbaresco di nobile stirpe

Eleganza e stile non mancano né all'azienda dei Marchesi di Grésy, né ai suoi vini. E qui siamo di fronte a un vero gioiello. Il Barbaresco Martinenga, frutto di uve Nebbiolo raccolte all'interno della tenuta principale dell'azienda. Segue una vinificazione tradizionale in rosso, con macerazione a cappello emerso per una decina di giorni a temperatura controllata, e a cappello sommerso per quasi un mese. Per l'affinamento vengono adottate delle barrique, in parte nuove e in parte di primo e di secondo passaggio. Dopo il primo anno, poi, il vino viene spostate in altre botti di rovere di Slavonia per completare il suo lento affinamento. Segue l'imbottigliamento e un altro anno di riposo in cantina prima che possa essere considerato definitivamente pronto per essere messo sul mercato. Il Nebbiolo, si sa, ha bisogno di tempo per raggiungere la giusta piacevolezza e tutte queste cautele sono indispensabili se l'obiettivo è quello di produrre un vino di grande personalità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato brillante, con lievi riflessi aranciati. Al naso è intenso, con sentori di prugna e ciliegia che si fondono con sfumature balsamiche di menta, foglie di tè, fiori secchi e tabacco biondo da pipa. In bocca è fine ed elegante, con tannini vellutati, corpo pieno e grande persistenza.

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy. Basterebbe il nome per mettere una certa soggezione. Qui, infatti, siamo di fronte alla vera nobiltà del vino piemontese. Una storia lunghissima che affonda le sue radici addirittura alla fine del 18esimo secolo quando alla casata dei Grésy viene donata la tenuta di Martinenga. Da lì in avanti, la storia dell'azienda racconta di matrimoni, acquisizioni e tanta, tanta, passione per il territorio. L'attuale cantina Marchesi di Grésy venne fondata ufficialmente nel 1973. Venne creata per produrre vino a partire dalle uve della Tenuta Cisa Asinari, già proprietà di famiglia. Oggi al gruppo fanno capo quattro tenute distinte, anche se la principale resta quella di Martinenga, nel cuore del Barbaresco. Le altre sono quelle di Monte Aribaldo, a Treiso, di La Serra, a Cassine, e di Monte Colombo, sempre adiacente a La Serra. Oggi l'azienda può contare su un totale di circa 45 ettari di vigneti, distribuiti nelle diverse tenute delle Langhe e del Monferrato. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale sono due punti fissi dell'intera produzione.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	NEBBIOLO 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Ottimo con carni rosse e formaggi di media stagionatura a pasta dura, ben si accompagna con primi piatti della tradizione piemontese, come tajarin e raviolini del plin.
Vinificazione	Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso per otto o dieci giorni a temperatura controllata e a cappello sommerso per venti o trenta giorni. Fermentazione malolattica successiva a quella alcolica. Affinamento in barrique nuove, di primo e di secondo passaggio per dodici mesi, successivi dodici mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia per dodici mesi prima della commercializzazione.
Sensazioni	Colore: Brillante rosso granato con lievi riflessi aranciati. Profumo: Intensi e piacevoli sentori di prugna e ciliegia si fondono sinuosamente con sfumature balsamiche di menta, foglie di tè, fiori secchi e tabacco biondo da pipa.

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