



ACQUISTATO IL

Martinenga Langhe Nebbiolo Doc 2024

2024

Solo il buono dell'uva Nebbiolo



Svinando

Un bel vino, giovane e vitale, capace di adattarsi a mille situazioni differenti. La base è Nebbiolo in purezza, proveniente dai vigneti aziendali di Marchesi di Grésy. La lavorazione in cantina è curata ma semplice e termina con un essenziale affinamento in cemento per un periodo di circa cinque mesi. Nessuna sovrastruttura dovuta al legno, dunque, ma sono la purezza del varietale. Ben riconoscibile già dal colore, particolarmente brillante, rosso rubino di media intensità. Al naso si evidenziano note di frutta rossa, fragola, lampone, amarena e ciliegia. In bocca è fresco, vivace, armonico ed equilibrato. Di medio corpo, presenta una piacevole tannicità, tipica per il vitigno. Un vino decisamente beverino che può tranquillamente accompagnare sia piatti di carne, rossa ma soprattutto bianca, sia pesci, purché saporiti.

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	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Ottimo in abbinamento con carni rosse e carni bianche dai ricchi condimenti. Data la sua delicatezza e la sua versatilità, può accompagnare anche gustosi piatti di pesce.
Vinificazione	Vinificazione in rosso con macerazione a cappello di vinacce emerso per sei o sette giorni a temperatura controllata. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica. Cinque mesi di affinamento in cemento o acciaio.
Sensazioni	Colore: Brillante rosso rubino di media intensità. Profumo: Netti e intensi sentori fruttati di fragola, lampone, amarena e ciliegia. Sapore: Fresco, vivace, armonico ed equilibrato, di medio corpo e piacevolmente tannico.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821