ACQUISTATO IL .....

Villa Martis Langhe Rosso DOC 2016 2016



Il più piemontese dei tagli

Nasce da un taglio di uve Nebbiolo, al 60%, e Barbera per la parte restante. Difficile immaginare un vino più piemontese di questo. Un vino fatto per durare a lungo. Buono oggi, ci mancherebbe, ma capace anche di aspettare con pazienza per qualche lustro in cantina. Con il tempo acquisirà sempre maggiore complessità e profondità, divenendo ancora più gratificante. La lavorazione è tipica per la cantina e prevede una macerazione prolungata sulle bucce al fine di massimizzare l'estrazione, conservando l'eleganza dei due vitigni di partenza. Segue un breve passaggio in barrique di rovere francese e un successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per un totale di ventiquattro mesi. Seguono altri sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Rosso rubino di buona intensità con riflessi granati, nel calice rivela un profumo intenso che richiama la rosa, la confettura di ribes e la ciliegia. In bocca si riconoscono chiaramente la finezza del Nebbiolo e la freschezza della Barbera. L'insieme dona al vino eleganza, piacevolezza e armonia.

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	Argilloso
Esposizione	Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 60%, Barbera 40%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Si accompagna ottimamente non solo a carni rosse, ma anche a piatti più delicati come carni bianche, frattaglie, verdure grigliate e formaggi freschi.
Vinificazione	Vinificazione in rosso a cappello emerso con macerazione prolungata sulle bucce al fine di massimizzare l'estrazione, conservando l'eleganza dei due vitigni. Breve passaggio in barriques di rovere francese e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per un totale di ventiquattro mesi. Almeno sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	Colore: Rosso rubino di buona intensità con riflessi granati. Profumo: Intenso bouquet di rosa, con sentori di confettura di ribes e ciliegia. Sapore: La finezza del Nebbiolo con la freschezza della Barbera regalano eleganza, piacevolezza e armonia al vino.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821