



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Martinenga Barbaresco DOCG

Erzeuger: **Marchesi di Grésy**

Herkunft: Piemont
 DOCG-Anbaugebiet Barbaresco
 Gemeinde Barbaresco
 Weinberg Martinenga

Rebsorten: 100% Nebbiolo

Ausbau/Reife: Maischegärung für maximal 20 Tage mit täglichem Umpumpen. Vollständige malolaktische Gärung bei kontrollierter Temperatur, danach Reifung für einige Monate im Barrique und weitere 12 Monate in Fässern (25hl) aus slawonischer Eiche sowie 11 Monate Flaschenreife.

Eigenschaften: Typisches, hell leuchtendes Granatrot mit dezenten orangefarbenen Reflexen. Intensiv und harmonisch im Duft, sehr vielschichtig und ausdrucksstark, dennoch dezent und elegant mit Noten von Veilchen, Waldbeeren, Erdbeeren, Marmelade von Amarena-Kirschen sowie Gewürznelken. Der kraftvolle, dennoch feine und elegante Geschmack ist harmonisch und sehr typisch. Keine allzu trockenen Tannine sowie dezent eingebundenes Holz schaffen eine perfekte Verbindung aus Tradition und modernem Stil. Ein Wein mit großem Potenzial, einem guten Abgang und schöner Länge.

ideal zu: hellem und dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild, Lamm, Wildgeflügel sowie gereiftem Käse und natürlich weißem Trüffel.

Besonderheiten: Der Weinberg Martinenga ist der größte zusammenhängende Weinberg in Barbaresco, der im Alleinbesitz eines Produzenten ist. In diesem Weinberg gibt es zwei weitere äußerst hochwertige Einzellagen - Camp Gros und Gaiun.

