Marchesi di Gresy Barbera Montecolombo 0.75l

» Vína



Kód produktu	I0008001

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Barbera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barbaresco - suché

Nejlepší Barbera sklepa. Výrazná vůně černého rybízu, zralých třešní a brusinek. Barbera pochází ze stejnojmenné historické vinice, osázené v roce 1998 v hustém sponu, který společně s jižní expozicí umožňuje ideální dozrání hroznů. Víno je velice bohaté a koncentrované na ovocnost. Je rychle okouzlí milovníky vín. Skvěle doprovodí červená masa, pečeně, grilované steaky, bollito, bagna cauda.

Tmavě rubínová barva s intenzivními vůněmi třešňového džemu, ostružin a lékořice, zahalenými do sladkého opečeného vanilkového dubu. Chuť je velkorysá a bohatá, s koncentrovanými tóny černého ovoce a kouřově kořeněnými, čokoládovými tóny. Teplo ročníku se projevuje v opulentnějším stylu vína. Dostatečně robustní, aby se vyrovnalo se silně ochuceným červeným masem nebo ho vyzkoušejte s těstovinami s rajčatovou či masovou omáčkou.

Dostupnost na hlavním skladě:	5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Marchesi di Gresy Barbera Montecolombo 0.75l

Popis

Vyrobeno z hroznů odrůdy Barbera d'Asti pěstovaných na vinicích v obci Cassine v provincii Alexandrie. Tyto vinice byly po mnoho let opuštěny, dokud Franco Dapino Benzo (přítel z dětství Alberta di Grésyho) nedal producentovi příležitost je využít. Vinice byly nově vysazeny (vysázení s vysokou hustotou) v roce 1998 a réva těží z kombinace vynikajícího klimatu, půdního profilu a nádherné jižní orientace. Tradiční vinifikace červeného vína. Teplotně řízené kvašení v nerezových sudech s 10denní macerací a pravidelným přečerpáváním pro extrahování maximálního množství barvy, chuti a tříslovin. Následuje jablečno-mléčné kvašení v nerezových sudech. Víno zraje 18 měsíců ve francouzských barrikových sudech (dub Allier) a poté dalších 6 měsíců v lahvi před uvedením na trh. Dobrý potenciál zrání. Italské vinařství umístěné na kopcích mezi Langhe a Monferrato s tradicí sahající až do 18. století. Tradice, charakter a identita místního terroiru jsou klíčová slova za kterými rodina Grésy za svými víny stojí a také proto patří mezi významné vinaře již od svého začátku. Marchesi di Gresy se skládá ze 4 pozemků jejich centrum/středisko tvoří Martinenga. Mezi principy vinařství patří i udržitelné praktiky k zachování nejen místní krajiny, ale také k minimalizování spotřeby energie a ekologické stopy a také zároveň podněcovat biodiverzitu s vědeckým pokrokem. V Piemonte v obci Barbaresco se nachází magická vinice „Martinenga" o rozloze 11ha amfiteatrového tvaru. Pod ní je do malebné krajiny zasazeno rodinné vinařství Marchesi di Gresy, které v současnosti vede markýz Alberto Cisa Asinari di Gresy. V roce 1973 se rozhodl neprodávat hrozny z vlastních vinic místnímu družstvu a začít s jejich vlastní vinifikací a prodejem pod rodinným jménem. Vinice Martinenga je jediné cru v Langhe,které má jediného majitele (monopol), je rozdělena na 3 díly: Gaiun, Martinenga a Camp Gros, kde se rodí víno Barbaresco z odrůdy Nebbiolo jedinečného charakteru a noblesy. Další důležitou vinicí je MonteColombo v provincii Asti, odkud pochází jedna z největších Barber Piemonte, společně s velice rafinovaným Merlotem. Enolegem vinařství je Marco Dotta, který společně se sklepmistrem Jeffreym Chilcottem lisuje vína s cílem maximálně respektovat tradici teritoria s udržením charakteru jednotlivých vinic a odrůd. Marchesi di Gresy s konstantní kvalitou vyrábí velká vína Piemonte, která mají jen málo konkurentů.

Hlavní parametry

Značka	Marchesi di Grésy
Barva	červená
Odrůda	Barbera
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Asti
Ročník	2016
Zrání	Barrique, v dubových sudech, 18 měsíců, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, Strada Stazione, 21, 12050 Barbaresco CN, Itálie