

## Barbaresco La Martinenga 2020

## Marchesi di Grésy



Artikel Nr. 08070 Land Italien

Herkunft Barbaresco, Piemont

Rebsorte Nebbiolo (100%)

Trinktemperatur 16°

Ausbau Die Vinifikation erfolgt auf der Haut. Klassische

Maischegärung für zehn Tage gefolgt von kalter Mazeration zischen 20 und 30 Tagen unter täglichem Überpumpen. Nach agbeschlossener Gärung erfolgt vollständigeMalo bei kontrollierter Temperatur. Dann Alterung für 12 Monate in franz. Barrique sowie

weiteren 12 Monaten in slovenischer Eiche.

Füllmenge 0,750l

Beschreibung helles rot, mit orangenen Reflexen. In der Nase

Pflaume, Kirsche mit balsamischen Anklängen, minze, Kräuter, Tabak, getrockeneten Blättern.am Gaumen großzügig, elegant, strukturiert und fein mit langem

Nachhall

Über den Winzer Aufgew

Aufgewachsen mit der Leidenschaft für das Land und den Wein, beschloss Alberto di Grésy schon frühzeitig, dass er sich nicht nur darauf beschränken wollte, die Trauben seiner Weinberge an die besten Produzenten der Region zu verkaufen, wie es lange Zeit die Tradition in der Langhe war. Im Jahr 1973 begann er schließlich, seine ersten eigenen Weine zu bereiten: Seine Intention war es, Weine unter Zuhilfenahme der besten verfügbaren Technologien zu erzeugen, aber dennoch die Tradition zu berücksichtigen und so viel Charakter und Persönlichkeit der Reben und der Weinberge wie möglich in die Flaschen zu übertragen. Die Tenute Cisa Asinary dei Marchesi di Grésy, gegründet aus drei Weingütern der Langhe und des Monferrato-Gebietes, sind bekannt dafür, die wichtigsten Weine des Piemont zu erzeugen. Das Weingut Martinenga in der Langhe nahe Alba baut in erster Linie Nebbiolo-Trauben für die Vinifizierung des Barbaresco DOCG an, aber auch

Barbera und Cabernet Sauvignon.