



Langhe Nebbiolo La Martinenga 2018

Machesi di Grésy



Artikel Nr.	08064
Land	Italien
Herkunft	Langhe DOC - die Lage La Martinenga liegt wie ein Amphitheater nahe Barbaresco mit Blick auf Alba
Rebsorte	Nebbiolo (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOC - Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18°C
Ausbau	Die Gärung erfolgt auf den Schalen für sieben Tage bei kontrollierter Temperatur. Nach abgeschlossener Gärung erfolgt ein Abzug und anschließend eine vollständige Malolaktische Gärung. Der Agingprozess erfolgt im Stahltank oder im Zement.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Brillantes rot mittlerer Intensität. Frisch, lang und intensiv in der Nase nach Himbeeren, Pflaumenmarmelade, Sauerkirschen. Am Gaumen lebendig, frisch, harmonisch und balanciert mit angenehmer Struktur und langem Nachhall.
Über den Winzer	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.