

TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY

Villa Martis Langhe 2017

29,55\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14988777
	Prix licencié	25.69\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Piémont
	Appellation	Langhe
	Cépage(s)	Nebbiolo 60 %
	Cépage(s)	Barbera 40 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2.6

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Rouge rubis de bonne intensité avec des reflets grenat.

Bouquet : Bouquet intense de rose, avec des notes de confiture de groseille et de cerise.

Goût : La finesse du Nebbiolo avec la fraîcheur du Barbera donnent élégance, volupté et harmonie au vin.

Il se marie bien non seulement avec les viandes rouges, mais aussi avec des plats plus délicats comme les viandes blanches, les abats, les légumes grillés et les fromages frais.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification en rouge à chapeau émergé avec macération pelliculaire prolongée afin de maximiser l'extraction en préservant l'élégance des deux cépages. Court passage en barriques de chêne français et vieillissement ultérieur en barriques de chêne de Slavonie pour un total de vingt-quatre mois. Au moins six mois d'affinage en bouteille avant la sortie.

