

## MARCHESI DI GRESY

### Tenute Cisa Asinari dei Marche si Di Grésy Martinenga Barbaresco 2017

103,25\$

\* Prix de détail suggéré



|  |                          |                                                         |
|--|--------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Code produit             | 13221443                                                |
|  | Prix licencié            | 86.15\$                                                 |
|  | Conditionnement          | 6x750ml                                                 |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot                                  |
|  | Statut                   | Disponible                                              |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                                          |
|  | Pays                     | Italie                                                  |
|  | Désignation réglementée  | Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) |
|  | Région                   | Piémont                                                 |
|  | Appellation              | Barbaresco                                              |
|  | Cépage(s)                | Nebbiolo 100 %                                          |
|  | Pourcentage d'alcool     | 14.5%                                                   |
|  | Couleur                  | Rouge                                                   |
|  | Sucre                    | Sec                                                     |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vignobles sont situés dans les meilleurs crus de la région pour la production de Barbaresco. La famille des Marchesi di Gresy devint propriétaire de Martinenga en 1797 et ajouta cette propriété à Monte Aribaldo, dans la municipalité de Treiso, où se trouvent les célèbres crus de raisins Nebbiolo da Barbaresco tels que Rabajà, Asili et Martinenga.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Rouge grenat brillant avec de légers reflets orangés. Bouquet : Des notes intenses et agréables de prune et de cerise se mêlent sinueusement à des nuances balsamiques de menthe, de feuilles de thé, de fleurs séchées et de tabac à pipe blond. Bouche : La structure tannique fine et élégante, en équilibre constant avec la pulpe et la fraîcheur mentholée de la finale, donnent ampleur et harmonie au vin.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification en rouge avec macération chapeau émergé pendant huit/dix jours à température contrôlée et chapeau immergé pendant vingt/trente jours. Fermentation malolactique succédant à la fermentation alcoolique. Elevage en barriques neuves, premier et second passage pendant douze mois ; après douze mois en fûts de chêne de Slavonie. Vieillessement en bouteille pendant douze mois avant la commercialisation.

