

TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY

Camp Gros Martinenga Barbaresco Docg Riserva 2016

221,01\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	32,51\$
	Code produit	15334441
\$	Prix licencié	188.54\$
	Conditionnement	3x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	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

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Rouge grenat vif et brillant avec des reflets orangés. Bouquet : Des notes intenses de violette et de pétales de roses séchées sont accompagnées de senteurs de foin et de confit, avec des nuances de tabac doux, de réglisse et de cuir. Goût : plein, harmonieux, velouté ; des notes balsamiques intenses se déploient dans une finale très longue et équilibrée.

Particulièrement bien adapté au gibier sauvage ou à d'autres plats principaux importants, ainsi qu'aux fromages affi...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification en cuve : fermentation de huit/dix jours avec chapeau flottant suivie d'une macération de vingt/trente jours avec chapeau immergé ; remontage quotidien. La fermentation malolactique est réalisée intégralement à température contrôlée après la fermentation alcoolique. Vieillessement en barriques françaises pendant douze mois et en fûts de chêne de Slavonie pendant seize mois. Vieillessement supplémentaire en bouteille avant la mise sur le marché.

