

TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY

Gaiun Martinenga Barbaresco Docg 2017

174,11\$

* Prix de détail suggéré



 Agneau  Boeuf

\$	Frais de service	25,61\$
	Code produit	15334071
\$	Prix licencié	148.53\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	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%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	À boire	25-30 ans



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : rouge grenat brillant avec des reflets orangés. Bouquet : Des nuances profondes de tabac doux, de réglisse et de poivre noir se mêlent à des notes chocolatées et balsamiques. Bouche : élégante, structurée et harmonieuse : Élégamment structuré et harmonieux, avec une texture tannique très fine et soyeuse.

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. Élevage en barriques françaises pendant vingt-huit mois. Vieillessement en bouteille avant la mise sur le marché.