

## 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.

