



# Barbaresco La Martinenga 2020

Marchesi di Grésy



Artikel Nr.	08070
Land	Italien
Herkunft	Barbaresco, Piemont
Rebsorte	Nebbiolo (100%)
Qualitätsbezeich.	DOCG
Trinktemperatur	16°
Ausbau	Die Vinifikation erfolgt auf der Haut. Klassische Maischegärung für zehn Tage gefolgt von kalter Mazeration zwischen 20 und 30 Tagen unter täglichem Überpumpen. Nach abgeschlossener Gärung erfolgt vollständige Malo bei kontrollierter Temperatur. Dann Alterung für 12 Monate in franz. Barrique sowie weiteren 12 Monaten in slovenischer Eiche.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	helles rot, mit orangenen Reflexen. In der Nase Pflaume, Kirsche mit balsamischen Anklängen, minze, Kräuter, Tabak, getrockneten Blättern. am Gaumen großzügig, elegant, strukturiert und fein mit langem Nachhall
Über den Winzer	Aufgewachsen mit der Leidenschaft für das Land und den Wein, beschloss Alberto di Grésy schon frühzeitig, dass er sich nicht nur darauf beschränken wollte, die Trauben seiner Weinberge an die besten Produzenten der Region zu verkaufen, wie es lange Zeit die Tradition in der Langhe war. Im Jahr 1973 begann er schließlich, seine ersten eigenen Weine zu bereiten: Seine Intention war es, Weine unter Zuhilfenahme der besten verfügbaren Technologien zu erzeugen, aber dennoch die Tradition zu berücksichtigen und so viel Charakter und Persönlichkeit der Reben und der Weinberge wie möglich in die Flaschen zu übertragen. Die Tenute Cisa Asinary dei Marchesi di Grésy, gegründet aus drei Weingütern der Langhe und des Monferrato-Gebietes, sind bekannt dafür, die wichtigsten Weine des Piemont zu erzeugen. Das Weingut Martinenga in der Langhe nahe Alba baut in erster Linie Nebbiolo-Trauben für die Vinifizierung des Barbaresco DOCG an, aber auch Barbera und Cabernet Sauvignon.