



Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy

V Piemonte v obci Barbaresco se nachází magická vinice „Martinenga“ o rozloze 11ha amfiteatrového tvaru. Pod ní je do malebné krajiny zasazeno rodinné vinařství Marchesi di Gresy, které v současnosti vede markýz Alberto Cisa Asinari di Gresy. V roce 1973 se rozhodl neprodávat hrozny z vlastních vinic místnímu družstvu a začít s jejich vlastní vinifikací a prodejem pod rodinným jménem. Vinice Martinenga je jediné cru v Langhe, které má jediného majitele (monopol), je rozdělena na 3 díly: Gaiun, Martinenga a Camp Gros, kde se rodí víno Barbaresco z odrůdy Nebbiolo jedinečného charakteru a noblesy. Další důležitou vinicí je MonteColombo v provincii Asti, odkud pochází jedna z největších Barber Piemonte, společně s velice rafinovaným Merlotem. Enolegem vinařství je Marco Dotta, který společně se sklepmistrem Jeffreyem Chilcottom lisuje vína s cílem maximálně respektovat tradici teritoria s udržení charakteru jednotlivých vinic a odrůd. Marchesi di Gresy s konstantní kvalitou vyrábí velká vína Piemonte, která mají jen málo konkurentů.

Martinenga Barbaresco DOCG



Odrůda	100% Nebbiolo (klon Rosé, Michet, Lampia)
Název	„Martinenga“ podle názvu vinice, 280 m.n.m. jižní expozice, 6,5ha
Oblast	Piemonte, Langhe, Barbaresco
Vinifikace	ruční sběr hroznů, selekce, kvašení a zrání v dubových sudech Allier, malolaktika
Zrání	zraje 18 měsíců v baricích Allier v kombinaci s velkými sudy – slavonský dub
Degustace	brilantní rubínová barva s cihlovými reflexy, delikátní mnohavrstevná vůně s tóny lesních plodů, fialek, višně, zeleného čaje a tabáku, v chuti suché, komplexní, dlouhé, aristokraticky elegantní.
Kuchyně	červená masa, pečeně, grilované steaky, vyzrálé sýry
Potenciál zrání	25 let