



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 sklepem Jeffreyem Chilcotteem 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.

Sauvignon Langhe DOC



Odrůda	100% Sauvignon blanc
Oblast	Piemonte, Langhe, Barbaresco, 250 – 330 m.nn.m.
Vinifikace	ruční sběr hroznů, selekce, řízené kvašení a zrání nerezových tancích, 17°C
Zrání	nerezový tank, 8 měsíců, dlouhý kontaktu s jemným kvasničným kalem
Degustace	zlatavá jiskrná barva, jemná ale intenzivní vůně připomínající jarní hrášek, čerstvě posečenou travu, listy rajčat, grapefruit a broske. Chuť suchá, plná s dobrou kyselinkou.
Kuchyně	předkrmy na bázi ryb a zeleniny, pečené mořské i sladkovodní ryby
Potenciál zrání	5 let