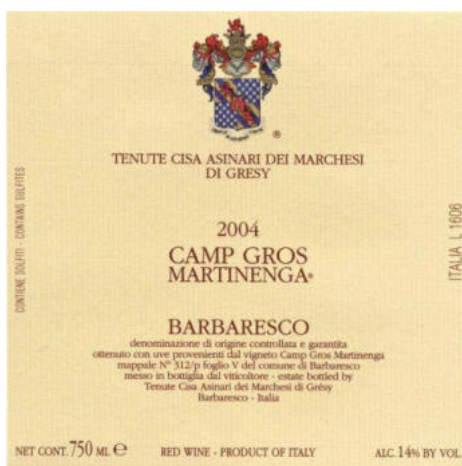




Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy

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 Monte Colombo v provincii Asti, odkud pochází jedna z největších Barber Piemont, společně s velice rafinovaným Merlotem. Enolegem vinařství je Marco Dotta, který společně se sklepem Jeffreym Chilcotte 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.

Camp Gross Martinenga Barbaresco DOCG



Odrůda	100% Nebbiolo (klon Rosé, Michet, Lampia)
Poloha	část vinic Martinenga 280 m.n.m. jižní expozice, 2,5ha
Oblast	Piemonte, Langhe, Barbaresco
Vinifikace	ruční sběr hroznů, selekce, kvašení a zrání v dubových sudech Allier, malolaktika
Zrání	zraje 6 měsíců ve francouzských baricích, poté 2 roky v sudech(12,5hl) ze Slovanského dubu, následně min.15měsíců v láhvi.
Degustace	brilantní rubínová barva s oranžovými reflexy, delikátní mnohavrstevná vůně s tóny divokých lesních plodů, bílé čokolády, koření, tabáku. Nekonečné. Velké.
Kuchyně	červená masa, pečeně, grilované steaky, vyzrálé sýry
Potenciál zrání	20 - 25 let