

Martinenga Barbaresco Docg



Il Barbaresco di Martinenga, senz'altro il nostro vino più importante al quale rivolgiamo le maggiori attenzioni, ha indole elegante che gli proviene dal vigneto.

Le sensazioni olfattive con sentori di tabacco dolce, cuoio e spezie convivono con componenti di freschezza e confetture.

Ricca la struttura, giustamente tannica ma buona armonia. Grande razza.

Ottimo sulle carni, pollame e formaggi stagionati.

Tipo di vino:

Vino rosso austero.

Collocazione dei vigneti:

Situato nel Comune di Barbaresco, con esposizione a Sud e altitudine 280 m. s.l.m., l'apezzamento dà il nome al vino.

Varietà delle uve:

Nebbiolo 100%.

Cura nella preparazione:

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso per 8/10 giorni e a cappello sommerso per 5/10 giorni. Fermentazione malolattica successiva a quella alcolica in ambiente a temperatura controllata.

Abbinamento gastronomico:

Vino ideale per tutti i piatti di carni rosse e bianche dai ricchi condimenti. Ottimo sui formaggi stagionati.

Esame organolettico:

Colore: brillante, rosso granato con lievi riflessi aranciati

Profumo: intenso ed equilibrato con sentori di violetta, prugna, ciliegia, frutti di bosco, chiodi di garofano

Sapore: pieno, armonico, con retrogusto piacevole e persistente

Dati tecnici relativi all'annata 2007:**Tenore alcol:** 14,5% alc./vol.**Acidità totale:** 6,00 g/l espressi in acido tartarico**Zuccheri residui:** secco**Affinamento:** breve passaggio in barrique e successivo affinamento in botti di Rovere di Slavonia per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi**Tipo bottiglia:** bordolese verde antico**Durata prevista:** 20/25 anni

http://www.magnumimportadora.com/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=6&Itemid=246

BARBARESCO DOCG**MARTINENGA MARCHESI DI GRESY**

Uvas: 100% Nebbiolo

Safrá: 2006

Álcool: 13,5%

Amadurecimento: 6 meses em barricas francesas + 14 meses em barricas de carvalho Sloveno.

Martinenga é considerado melhor vinhedo de Barbaresco. Vinho para evoluir por até 25 anos.

PROVA DA SAFRA 2006

Menu Confiance no C La Vie Restaurante. Jantar em 25/09/2012.