

41°

AutoCapital

In prova

Lamborghini Urus
Land Rover Defender V8
DS 4 Cross
Peugeot 308



Historique

75 anni di Maserati A6 1500 GT
Citroën 5CV Type C
Coppa Milano-Sanremo
Franciacorta Historic

Maserati Grecale

SPECIALE RENAULT E-TECH

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN1120-4354

20005



9 771120 435003

Barbaresco 2017 DOCG

– Martinenga –

Il Barbaresco di Martinenga, senz'altro il vino più rappresentativo delle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy e quello cui vengono rivolte le maggiori attenzioni, ha l'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. Di fronte a questo capolavoro del gusto siamo di fronte a un vero gioiello. Il Barbaresco Martinenga nasce da uve Nebbiolo raccolte all'interno della tenuta principale dell'azienda, situata nelle Langhe albesi. Segue una vinificazione tradizionale in rosso, con macerazione a cappello emerso per una decina di giorni a temperatura controllata, e a cappello sommerso per quasi un mese. Per l'affinamento vengono adottate delle barrique, in parte nuove e in parte di primo e di secondo passaggio. Dopo il primo anno, poi, il vino viene spostato in altre botti di rovere di Slavonia per completare il suo lento affinamento. Segue l'imbottigliamento e un altro anno di riposo in cantina prima che possa essere considerato definitivamente pronto per essere messo sul mercato. Il Nebbiolo necessita di tempo per raggiungere la giusta piacevolezza e tutte queste cautele sono indispensabili se l'obiettivo è quello di produrre un vino di grande personalità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato brillante, con lievi riflessi aranciati. Al naso è intenso, con sentori di prugna e ciliegia che si fondono con sfumature balsamiche di menta, foglie di tè, fiori secchi e tabacco biondo da pipa. In bocca è fine ed elegante, con tannini vellutati, corpo pieno e grande persistenza. Con un tenore alcolico del 14%, il Barbaresco DOCG di Martinenga ha una durata prevista da 25 a 30 anni ed è disponibile in bottiglie da 375, 750, 1500 e 3000 ml.



SCHEDA TECNICA

COLORE:

Brillante rosso granato con lievi riflessi aranciati.

PROFUMO:

Intensi e piacevoli sentori di prugna e ciliegia si fondono sinuosamente con sfumature balsamiche di menta, foglie di tè, fiori secchi e tabacco biondo da pipa.

SAPORE:

La struttura tannica fine ed elegante, in equilibrio costante con la polpa e la freschezza mentolata del finale, dona pienezza e armonicità al vino.

ABBINAMENTI:

Ottimo con carni rosse e formaggi di media stagionatura a pasta dura, ben si accompagna con primi piatti della tradizione piemontese, come tajarin e raviolini del plin.

UN'UBICAZIONE FAVOREVOLE

Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, Martinenga è tra le più importanti MeGA della zona e confina, a ovest, con Asili e, a nord-est, con Rabaja. L'esposizione è a sud-sud/ovest e l'altitudine varia da 220 a 290 metri sul livello del mare.

