



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Camp Gross Barbaresco DOCG



Erzeuger: **Marchesi di Grésy**

Herkunft: Piemont
 DOCG-Anbaugebiet Barbaresco
 Weinberg Martinenga
 Einzellage Camp Gross

Rebsorten: 100% Nebbiolo

Ausbau/Reife: Maischegärung für maximal 20 Tage mit täglichem Umpumpen, vollständige malolaktische Gärung bei kontrollierter Temperatur, Reifung für 6 Monate im Barrique, danach für 12 Monate im Holzfass aus slawonischer Eiche (12,5 hl Fassungsvermögen) und weitere 21 Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: Brillantes, typisches helles Granatrot mit dezenten orangefarbenen Reflexen. Intensiver und harmonischer Duft, dicht, elegant, erinnert an Waldbeeren, Amarena, Kirsche, Pflaume, Heu. Im Geschmack vollmundig, kraftvoll, dicht und vielschichtig, besitzt eine außergewöhnliche Eleganz, sehr fein eingebundenes Holz, hochwertige Tanninstruktur, sehrlanger Abgang, perfektes Holz, sehr typisch.

ideal zu: hellem und dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild, Lamm, Wildgeflügel, gereiftem Käse und natürlich weißem Trüffel.

Besonderheiten: Der Weinberg Martinenga ist der größte zusammenhängende Weinberg in Barbaresco, der im Alleinbesitz eines Produzenten ist. In diesem Weinberg gibt es zwei weitere äußerst hochwertige Einzellagen - Camp Gros und Gaiun.