



MARCHESI DI GRESY

Маркези ди Греси

Альберто ди Греси, основатель этого винодельческого хозяйства, родом из Пьемонта. Большую часть времени он проводил на окруженной виноградниками семейной вилле Джулия, на холме Монте Арибальдо. Любовь к земле и вину воспитывалась в нем с детства. И когда он окончил университет в Милане и получил степень МВА, выполнив долг перед родителями, свой выбор он сделал в пользу виноделия.

У знатного рода ди Греси еще с XVIII века были свои виноградники, но вина они не делали, продавая виноград крупным домам в регионе. В 1973 году Альберто создал свое первое вино, и с этого момента начинается история винодельческого дома Marchesi di Gresy.

На сегодняшний день хозяйство Маркези ди Греси включает в себя три поместья на территории Ланге и Монферрато. Оно приобрело мировую известность как один из лучших производителей Barbaresco в инновативном стиле с виноградников кру, высоко оцененных международными винными критиками.



ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Белые вина:

Villa Giulia Langhe Bianco DOC

Красные вина:

Barbaresco DOCG Martinenga

Barbaresco DOCG Camp Gros



VILLA GIULIA LANGHE DOC

Вилла Джулия Ланге DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Langhe Bianco DOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне, совиньон.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка на осадке в течение 5-ти месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** соломенно-желтый цвет с зеленоватыми оттенками, насыщенный сладкий аромат, напоминающий медовую акацию, полевую ромашку, спелые яблоки. Гармоничный вкус с хорошей кислотностью и мягким послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** прекрасно подходит в качестве аперитива, к морепродуктам, салатам из свежих овощей.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	13,0
2006	0,75	13,0

**BARBARESCO DOCG MARTINENGA**

Барбареско DOCG Мартиненга

АППЕЛЛАСЬОН: Barbaresco DOCG.**СОРТА ВИНОГРАДА:** неббиоло.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 6-ти месяцев во французских барриках, затем еще 14 месяцев в бочках из славонского дуба. Выдержка в бутылках — 10 месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** гранатовый цвет с оранжевыми бликами. Богатый, гармоничный букет, с ароматами лесных ягод, малины, вишни и бальзамическими нотками. Вкус полный и сбалансированный. Долгое, сложное послевкусие.**ГАСТРОНОМИЯ:** рекомендуется подавать к хорошо приправленному красному и белому мясу или выдержанным сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18–20°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,375	13,5
2005	0,375	13,5
2003	0,75	13,5
2004	0,75	13,5

**BARBARESCO DOCG CAMP GROS**

Барбареско DOCG Камп Грос

АППЕЛЛАСЬОН: Barbaresco DOCG.**СОРТА ВИНОГРАДА:** неббиоло.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 6-ти месяцев в барриках из французского дуба, затем 14 месяцев в бочках из славонского дуба и как минимум 15 месяцев в бутылке.**ДЕГУСТАЦИЯ:** гранатовый цвет с оранжевыми бликами. Богатый, гармоничный букет, с ароматами лесных ягод, малины, вишни и бальзамическими нотками. Вкус полный и сбалансированный. Долгое, сложное послевкусие.**ГАСТРОНОМИЯ:** прекрасный аккомпанемент к красному и белому мясу под грибным соусом, выдержанным сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18–20°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
1998	0,375	13,5
1999	0,375	13,5
1998	0,75	13,5
1999	0,75	13,5
2000	0,75	13,5

