



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

BARBERA D'ASTI

BARBARESCO (CN) / PIEMONTE

Con un'estensione di circa 45 ettari di vigneti distribuiti tra le colline delle Langhe e del Monferrato, le Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy sono una storica realtà vitivinicola piemontese, le cui radici affondano alla fine del XVIII secolo. Le Tenute sono costituite da quattro aziende vitivinicole situate nelle Langhe e nel Monferrato: Martinenga, Monte Aribaldo, La serra e Monte Colombo. La sede principale è Martinenga, straordinario anfiteatro vitato, nel cuore del Barbaresco Docg ed è monopolio di vinificazione della famiglia di Grésy dal 1797. Passione, ma soprattutto rispetto della tradizione, della natura e delle varietà. Vini di altissimo livello qualitativo che non eccedono in potenza, ma sorprendono per l'estrema eleganza e racchiudono tutte le sfumature del territorio. Per questo il nostro lavoro si concentra in gran parte nella cura della vigna. La vinificazione non stravolge il lavoro condotto in vigna, ma lo completa, esaltando la naturale predisposizione e identità delle uve.



PIEMONTE
BARBARESCO

44° 42' 02.60" N
8° 02' 08.80" E



ANNO DI FONDAZIONE
1797



ESTENSIONE TERRITORIO
45 Ha



ENOLOGO
MATTEO SASSO
PIETRO BALLARIO



BOTTIGLIE IN UN ANNO
200.000



VITIGNI
NEBBIOLO – BARBERA – DOLCETTO – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT – MOSCATO – SAUVIGNON
BLANC – CHARDONNAY



TIPOLOGIA

Vino rosso secco - DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Situati nella tenuta La Serra in Comune di Cassine, Provincia di Alessandria, con esposizione a sud e altitudine media di circa 240m s.l.m.



VITIGNO

Barbera 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso a temperatura controllata, con ripetuti rimontaggi giornalieri. Completo svolgimento della fermentazione malolattica in seguito a quella alcolica. Affinamento in legno per un periodo di cinque mesi, in parte in barriques di secondo e terzo passaggio e in parte in botti di rovere di Slavonia. Breve periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.



COLORE

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.



PROFUMO

Intense e persistenti note fruttate di mora selvatica, lampone e ciliegia.



SAPORE

Fine ed elegante, di piacevole beva, deve il suo equilibrio al connubio tra la vena acida e la pienezza del corpo. Vino croccante.



ABBINAMENTI

Ideale con gli insaccati locali e con i tajarin al ragù di carne, si accompagna gradevolmente anche a formaggi freschi.

