

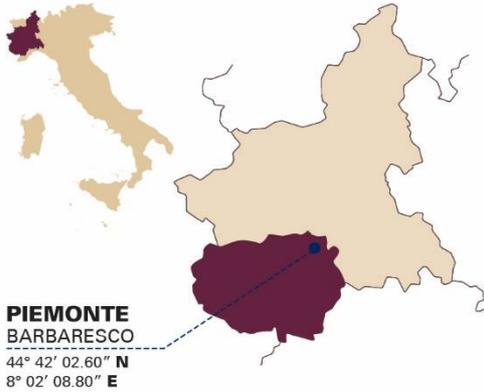


TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

CAMP GROS MARTINENGA

BARBARESCO 2014

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.



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

Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, il vigneto Camp Gros è parte di Martinenga ed è posizionato a est dell'anfiteatro. Esposizione a sud/ovest e altitudine che varia da 240m a 290m s.l.m.



VITIGNO
Nebbiolo 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso per otto/dieci giorni a temperatura controllata e a cappello sommerso per venti/trenta giorni. Fermentazione malolattica successiva a quella alcolica. Affinamento in barrique di Rovere francese per dodici mesi e successivi sedici mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione



COLORE

Rosso granato intenso, vivace e brillante con riflessi aranciati.



PROFUMO

Intense note di viola e petali di rosa accompagnano sentori di confettura, fieno di montagna e sfumature di tabacco dolce e liquerizia.



SAPORE

Avvolgente, pieno, armonico e vellutato; rivela intense note balsamiche e una lunga persistenza gusto-olfattiva



ABBINAMENTI

Vino ideale per tutti i piatti di selvaggina e carni rosse dai ricchi condimenti. Ottimo anche con importanti formaggi stagionati.

