

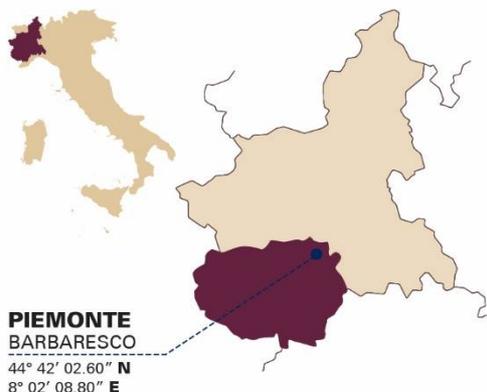


TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

L'ALTRO MOSCATO PASSITO

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 bianco da dessert – DOC Piemonte



ZONA DI PRODUZIONE

Situato nella tenuta La Serra, in Comune di Cassine -Provincia di Alessandria. Vengono usati solo i filari nella parte alta del vigneto, più indicati per la produzione di questo vino. Esposizione a sud e altitudine di 380m s.l.m.



VITIGNO

Moscato 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la completa sfogliatura della zona grappolo, le uve appassiscono direttamente sulla pianta e vengono vendemmiate tardivamente. Dopo un'ulteriore selezione dei grappoli le uve vengono pressate e il mosto pulito è messo a fermentare in botti di acciaio inox. Affinamento in barriques francesi per almeno trenta mesi, seguito da un periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.



COLORE

Brillante giallo dorato di media intensità.



PROFUMO

Ampio ed intenso, con marcate note di canditi, fichi secchi, agrumi, albicocche disidratate e una piacevole sensazione di miele e biscotto.



SAPORE

Pieno, ricco e complesso, piacevole e persistente, ha un buon equilibrio tra struttura e acidità.



ABBINAMENTI

Ottimo sodalizio con la pasticceria secca e con i formaggi fermentati e stagionati. Notevole risulta anche l'accostamento con diversi patés.

