



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

MARTINENGA BARBARESCO 2018

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
Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, Martinenga è tra le più importanti MeGA della zona e confina, ad ovest, con Asili e, a nord-est, con Rabaja. Esposizione a sudsud/ovest e altitudine che varia da 220m 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 nuove, di primo e di secondo passaggio per dodici mesi circa; successivi sei mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.



COLORE
Brillante rosso granato con lievi riflessi aranciati.



PROFUMO
Intensi e piacevoli sentori di prugna e ciliegia si fondono sinuosamente con sfumature balsamiche di menta, foglie di tè, fiori secchi e tabacco biondo da pipa.



SAPORE
La struttura tannica fine ed elegante, in equilibrio costante con la polpa e la freschezza mentolata del finale, donano pienezza e armonicità al vino.



ABBINAMENTI
Ottimo con carni rosse e formaggi di media stagionatura a pasta dura, ben si accompagna con primi piatti della tradizione piemontese, come tajarin e raviolini del plin.

