



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

# MARTINENGA NEBBIOLO LANGHE

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 - DOC



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Situato a Martinenga, nel cuore del Comune di Barbaresco, con esposizione a sud-ovest e altitudine media di circa 280m s.l.m. Apposita scelta dei filari che consentono di ottenere un vino meno consistente del Barbaresco.



**VITIGNO**  
Nebbiolo 100%.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Vinificazione in rosso con macerazione a cappello di vinacce emerso per sei/sette giorni a temperatura controllata. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica. Cinque mesi di affinamento in cemento o acciaio.



**COLORE**  
Brillante rosso rubino di media intensità.



**PROFUMO**  
Netti e intensi sentori fruttati di fragola, lampone, amarena e ciliegia.



**SAPORE**  
Fresco, vivace, armonico ed equilibrato, di medio corpo e piacevolmente tannico.



**ABBINAMENTI**  
Ottimo in abbinamento con carni rosse e carni bianche dai ricchi condimenti. Data la sua delicatezza e la sua versatilità, può accompagnare anche gustosi piatti di pesce.

