



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

# MERLOT DASOLO MONFERRATO

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 nella tenuta Monte Colombo in Comune di Cassine, Provincia di Alessandria, con esposizione a sud e altitudine media di circa 250m s.l.m.



**VITIGNO**  
Merlot 100%.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso a temperatura controllata e successiva post-macerazione a cappello sommerso per dieci/venti giorni. Ripetuti rimontaggi giornalieri e delestage periodici. Completo svolgimento della fermentazione malolattica in seguito a quella alcolica. Affinamento in barriques di rovere francese per trenta mesi e successivi ventiquattro mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



**COLORE**  
Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.



**PROFUMO**  
Ampio bouquet con sentori di frutta rossa, soprattutto ciliegia e prugna, e note speziate di pepe nero e cuoio.



**SAPORE**  
Elegantemente morbido, presenta un ottimo equilibrio tra tannini di media struttura ed una piacevole freschezza. Grande beva.



**ABBINAMENTI**  
Ottimo per accompagnare saporiti primi piatti e diverse tipologie di carne, dal coniglio all'agnello.

