



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRÉSY

# MONTE COLOMBO BARBERA D'ASTI

## 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 nella tenuta Monte Colombo in Comune di Cassine, Provincia di Alessandria, con esposizione a sud e altitudine media di circa 280m s.l.m. Densità di impianto molto fitta e disposizione dei filari a rintocchino.



**VITIGNO**  
Barbera 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 dodici mesi e successivi diciotto mesi in botte di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia per circa dieci mesi prima della commercializzazione.



**COLORE**  
Rosso rubino intenso, profondo e brillante.



**PROFUMO**  
Intensi e netti sentori di frutta rossa, lampone e ciliegia sottospirito. Note speziate e di chicchi di caffè sottolineano la sua complessità olfattiva.



**SAPORE**  
Al palato è avvolgente, pieno, potente e di grande personalità. L'eleganza e la freschezza lo rendono equilibrato e molto persistente.



**ABBINAMENTI**  
Ideale con ricchi primi piatti e con carni rosse dai gustosi condimenti. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura a pasta dura.

