

Marchesi di Gresy

BARBARESCO CAMP GROS MARTINENGA RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barbaresco Riserva

Zona produttiva Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, il vigneto Camp Gros è parte di Martinenga ed è posizionato a est dell'anfiteatro. Esposizione a sud/ovest e altitudine che varia da 240m 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 di Rovere francese per dodici mesi e successivi sedici mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato intenso, vivace e brillante con riflessi aranciati

Profumo Intense note di viola e petali di rosa accompagnano sentori di confettura, fieno di montagna e sfumature di tabacco dolce e liquerizia

Sapore Avvolgente, pieno, armonico e vellutato; rivela intense note balsamiche e una lunga persistenza gusto-olfattiva

Abbinamenti Vino ideale per tutti i piatti di selvaggina e carni rosse dai ricchi condimenti. Ottimo anche con importanti formaggi stagionati.



BARBARESCO / PIEMONTE



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY



ANNO DI FONDAZIONE | 1797



ENOLOGO | MATTEO SASSO,
PIERO BALLARIO



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, SAUVIGNON BLANC,
MOSCATO, CHARDONNAY

