Marchesi di Gresy

BARBARESCO GAIUN MARTINENGA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barbaresco

Zona produttiva Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, il vigneto Gaiun è parte di Martinenga ed è posizionato a ovest dell'anfiteatro. Esposizione a sud e altitudine che varia da 230m 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. In barrique di rovere francese per ventotto mesi e successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato intenso e brillante con riflessi ramati.

Profumo Sentori di tabacco dolce, liquerizia e pepe nero intercalano note balsamiche e di cioccolato.

Sapore Elegantemente strutturato e armonico, dalla trama tannica fine e dolce.

Abbinamenti Ideale in abbinamento a piatti di selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati e di pasta dura. Da provare in accompagnamento al cioccolato fondente.

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**