

Marchesi di Gresy

BARBARESCO MARTINENGA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barbaresco

Zona produttiva Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, Martinenga è tra le più importanti MeGA della zona e confina, ad ovest, con Asili e, a nord-est, con Rabaja. Esposizione a sudsud/ovest e altitudine che varia da 220m 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 nuove, di primo e di secondo passaggio per dodici mesi circa; successivi sei mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante rosso granato con lievi riflessi aranciati

Profumo Intensi e piacevoli sentori di prugna e ciliegia si fondono sinuosamente con sfumature balsamiche di menta, foglie di tè, fiori secchi e tabacco biondo da pipa

Sapore La struttura tannica fine ed elegante, in equilibrio costante con la polpa e la freschezza mentolata del finale, donano pienezza e armonicità al vino

Abbinamenti Ottimo con carni rosse e formaggi di media stagionatura a pasta dura, ben si accompagna con primi piatti della tradizione piemontese, come tajarin e raviolini del plin.



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

