

Marchesi di Gresy

BARBERA D'ASTI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barbera d'Asti

Zona produttiva Situati nella tenuta La Serra in Comune di Cassine, Provincia di Alessandria, con esposizione a sud e altitudine media di circa 240m s.l.m.

Vitigno Barbera 100%

Vinificazione e affinamento Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso a temperatura controllata, con ripetuti rimontaggi giornalieri. Completo svolgimento della fermentazione malolattica in seguito a quella alcolica. Affinamento in legno per un periodo di cinque mesi, in parte in barriques di secondo e terzo passaggio e in parte in botti di rovere di Slavonia. Breve periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei

Profumo Intense e persistenti note fruttate di mora selvatica, lampone e ciliegia.

Sapore Fine ed elegante, di piacevole beva, deve il suo equilibrio al connubio tra la vena acida e la pienezza del corpo. Vino croccante.

Abbinamenti Ideale con gli insaccati locali e con i tajarin al ragù di carne, si accompagna gradevolmente anche a formaggi freschi.



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

