

Marchesi di Gresy

LANGHE NEBBIOLO MARTINENGA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Langhe

Zona produttiva Situato a Martinenga, nel cuore del Comune di Barbaresco, con esposizione a sud-ovest e altitudine media di circa 280m s.l.m. Apposita scelta dei filari che consentono di ottenere un vino meno consistente del Barbaresco.

Vitigno Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento Vinificazione in rosso con macerazione a cappello di vinacce emerso per sei/sette giorni a temperatura controllata. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica. Cinque mesi di affinamento in cemento o acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante rosso rubino di media intensità

Profumo Netti e intensi sentori fruttati di fragola, lampone, amarena e ciliegia.

Sapore Fresco, vivace, armonico ed equilibrato, di medio corpo e piacevolmente tannico.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento con carni rosse e carni bianche dai ricchi condimenti. Data la sua delicatezza e la sua versatilità, può accompagnare anche gustosi piatti di pesce.



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

