

Marchesi di Gresy

LANGHE SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Langhe

Zona produttiva Situati nei Comuni di Barbaresco, a Martinenga e a Treiso, nella tenuta Monte Aribaldo; tre vigneti con esposizioni diverse: sud, nord e ovest. Altitudine media di 230m s.l.m., 250m s.l.m. e 370m s.l.m.

Vitigno Sauvignon 100%.

Vinificazione e affinamento Diraspatura e pressatura delle uve, illimpidimento del mosto mediante flottazione e successiva spillatura del mosto limpido. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento e maturazione del vino su lieviti per un periodo di quattro mesi. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Intenso e con rimandi varietali di foglia di pomodoro, gambo di sedano, piselli ed erba tagliata. La complessità finale è data da freschi sentori di pesca, pompelmo e litchi.

Sapore Sapidità e struttura regalano piacevolezza nella beva e un sorprendente potenziale di invecchiamento

Abbinamenti Ottimo da aperitivo, può anche accompagnare perfettamente piatti di pesce, carni bianche cotte al vapore, verdure grigliate e minestrone.



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

