

Marchesi di Gresy

# LANGHE VIRTUS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Langhe

**Zona produttiva** Situati nel cuore del Comune di Barbaresco, nella valle di Martinenga, i due vigneti sono esposti a sud-sud/ovest. La Barbera ha un'altitudine media di circa 225m s.l.m., mentre il Cabernet di 240m s.l.m.

**Vitigno** Barbera 60%, Cabernet Sauvignon 40%.

**Vinificazione e affinamento** Vinificazione in rosso con venti giorni di macerazione sulle bucce e completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica. Le due varietà vengono lavorate separatamente fino all'assemblaggio pre-imbottigliamento. In barriques di rovere francese per ventotto mesi e successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino molto intenso, dall'unghia violacea appena accennata.

**Profumo** Intenso e persistente, con sentori di frutta matura, note di gesso, rosa, pepe e cioccolato.

**Sapore** Pieno, delicato e armonico, riprende le sensazioni olfattive esaltandole. Sul finale ritornano piacevoli note di frutta macerata e mineralità, donando una lunga persistenza al vino.

**Abbinamenti** La struttura del Cabernet Sauvignon e l'acidità della Barbera rendono ideale questo vino non solo con carni rosse e formaggi mediamente stagionati, ma anche con primi piatti, sughi di carne e verdure.



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

