

Marchesi di Gresy

MONFERRATO MERLOT DASOLO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Rosso Monferrato

Zona produttiva Ideale con ricchi primi piatti e con carni rosse dai gustosi condimenti. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura a pasta dura.

Vitigno Merlot 100%.

Vinificazione e affinamento Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso a temperatura controllata e successiva post-macerazione a cappello sommerso per dieci/venti giorni. Ripetuti rimontaggi giornalieri e delestage periodici. Completo svolgimento della fermentazione malolattica in seguito a quella alcolica. Affinamento in barriques di rovere francese per trenta mesi e successivi ventiquattro mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Profumo Ampio bouquet con sentori di frutta rossa, soprattutto ciliegia e prugna, e note speziate di pepe nero e cuoio.

Sapore Elegantemente morbido, presenta un ottimo equilibrio tra tannini di media struttura ed una piacevole freschezza. Grande beva.

Abbinamenti Ottimo per accompagnare saporiti primi piatti e diverse tipologie di carne, dal coniglio all'agnello.



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

