

Marchesi di Gresy

PIEMONTE L'ALTRO MOSCATO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Piemonte

Zona produttiva Situato nella tenuta La Serra, in Comune di Cassine - Provincia di Alessandria. Vengono usati solo i filari nella parte alta del vigneto, più indicati per la produzione di questo vino. Esposizione a sud e altitudine di 380m s.l.m.

Vitigno Uve autoctone

Vinificazione e affinamento Dopo la completa sfogliatura della zona grappolo, le uve appassiscono direttamente sulla pianta e vengono vendemmiate tardivamente. Dopo un'ulteriore selezione dei grappoli le uve vengono pressate e il mosto pulito è messo a fermentare in botti di acciaio inox. Affinamento in barriques francesi per almeno trenta mesi, seguito da un periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante giallo dorato di media intensità

Profumo Ampio ed intenso, con marcate note di canditi, fichi secchi, agrumi, albicocche disidratate e una piacevole sensazione di miele e biscotto.

Sapore Pieno, ricco e complesso, piacevole e persistente, ha un buon equilibrio tra struttura e acidità.

Abbinamenti Ottimo sodalizio con la pasticceria secca e con i formaggi fermentati e stagionati. Notevole risulta anche l'accostamento con diversi patés.



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

