



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

GAIUN MARTINENGA BARBARESCO 2015

BARBARESCO (CN) / PIEMONTE

Con un'estensione di circa 45 ettari di vigneti distribuiti tra le colline delle Langhe e del Monferrato, le Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy sono una storica realtà vitivinicola piemontese, le cui radici affondano alla fine del XVIII secolo. Le Tenute sono costituite da quattro aziende vitivinicole situate nelle Langhe e nel Monferrato: Martinenga, Monte Aribaldo, La serra e Monte Colombo. La sede principale è Martinenga, straordinario anfiteatro vitato, nel cuore del Barbaresco Docg ed è monopolio di vinificazione della famiglia di Grésy dal 1797. Passione, ma soprattutto rispetto della tradizione, della natura e delle varietà. Vini di altissimo livello qualitativo che non eccedono in potenza, ma sorprendono per l'estrema eleganza e racchiudono tutte le sfumature del territorio. Per questo il nostro lavoro si concentra in gran parte nella cura della vigna. La vinificazione non stravolge il lavoro condotto in vigna, ma lo completa, esaltando la naturale predisposizione e identità delle uve.



PIEMONTE
BARBARESCO
44° 42' 02.60" N
8° 02' 08.80" E



ANNO DI FONDAZIONE
1797



ESTENSIONE TERRITORIO
45 Ha



ENOLOGO
MATTEO SASSO
PIETRO BALLARIO



BOTTIGLIE IN UN ANNO
200.000



VITIGNI
NEBBIOLO – BARBERA – DOLCETTO – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT – MOSCATO – SAUVIGNON
BLANC – CHARDONNAY



TIPOLOGIA

Vino rosso secco - DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, il vigneto Gaiun è parte di Martinenga ed è posizionato a ovest dell'anfiteatro. Esposizione a sud e altitudine che varia da 230m a 290m s.l.m.



VITIGNO

Nebbiolo 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso per otto/dieci giorni a temperatura controllata e a cappello sommerso per venti/trenta giorni. Fermentazione malolattica successiva a quella alcolica. In barrique di rovere francese per ventotto mesi e successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.



COLORE

Rosso granato intenso e brillante con riflessi ramati.



PROFUMO

Sentori di tabacco dolce, liquerizia e pepe nero intercalano note balsamiche e di cioccolato.



SAPORE

Elegantemente strutturato e armonico, dalla trama tannica fine e dolce.



ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a piatti di selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati e di pasta dura. Da provare in accompagnamento al cioccolato fondente.

