



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

SAUVIGNON LANGHE

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 bianco secco - DOC



ZONA DI PRODUZIONE

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.



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.

