

MARCHESI DI GRESY

BARBARESCO (CN) / **BARBARESCO**



PIEMONTE
BARBARESCO

44° 42' 02.60" N
8° 02' 08.80" E

ANNO DI FONDAZIONE
1797

ENOLOGO
MATTEO SASSO
PIERO BALLARIO



ESTENSIONE TERRITORIO
45 Ha VITATI



BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO
200.000



VITIGNI

NEBBIOLO / BARBERA /
DOLCETTO / CABERNET
SAUVIGNON / MERLOT /
MOSCATO / SAUVIGNON
BLANC / CHARDONNAY

NOTE:

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. Vini di altissimo livello qualitativo che non eccedono in potenza, ma sorprendono per l'estrema eleganza e racchiudono tutte le sfumature del territorio.

MARTINENGA BARBARESCO

2018

DOCG



TIPOLOGIA:

Vino Rosso Secco

ZONA PRODUTTIVA:

Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, Martinenga è tra le più importanti MeGA della zona e confina, ad ovest, con Asili e, a nord-est, con Rabaja. Esposizione a sudsud/ovest e altitudine che varia da 220m a 290m s.l.m.

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

VINIFICAZIONE:

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.

AFFINAMENTO:

Affinamento in barrique nuove, di primo e di secondo passaggio per dodici mesi circa; successivi sei mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

COLORE:

Brillante rosso granato con lievi riflessi aranciati

PROFUMO:

Intensi e piacevoli sentori di prugna e ciliegia si fondono sinuosamente con sfumature balsamiche di menta, foglie di tè, fiori secchi e tabacco biondo da pipa

SAPORE:

La struttura tannica fine ed elegante, in equilibrio costante con la polpa e la freschezza mentolata del finale, donano pienezza e armonicità al vino

ABBINAMENTI:

Ottimo con carni rosse e formaggi di media stagionatura a pasta dura, ben si accompagna con primi piatti della tradizione piemontese, come tajarin e raviolini del plin.



Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20900 Monza - Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it