

MARCHESI DI GRESY

BARCARESCO (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.

GAIUN MARTINENGA BARBARESCO 2017

DOCG



TIPOLOGIA:

Vino Rosso Secco

ZONA PRODUTTIVA:

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:

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:

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



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