

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.

CAMP GROS MARTINENGA BARBARESCO 2016

DOCG



TIPOLOGIA:

Vino Rosso Secco

ZONA PRODUTTIVA:

Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, il vigneto Camp Gros è parte di Martinenga ed è posizionato a est dell'anfiteatro. Esposizione a sud/ovest e altitudine che varia da 240m 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 di Rovere francese per dodici mesi e successivi sedici mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

COLORE:

Rosso granato intenso, vivace e brillante con riflessi aranciati

PROFUMO:

Intense note di viola e petali di rosa accompagnano sentori di confettura, fieno di montagna e sfumature di tabacco dolce e liquerizia

SAPORE:

Avvolgente, pieno, armonico e vellutato; rivela intense note balsamiche e una lunga persistenza gusto-olfattiva

ABBINAMENTI:

Vino ideale per tutti i piatti di selvaggina e carni rosse dai ricchi condimenti. Ottimo anche con importanti formaggi stagionati.



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