



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

MONTE COLOMBO BARBERA D'ASTI

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 nella tenuta Monte Colombo in Comune di Cassine, Provincia di Alessandria, con esposizione a sud e altitudine media di circa 280m s.l.m. Densità di impianto molto fitta e disposizione dei filari a rintocchino.



VITIGNO
Barbera 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso a temperatura controllata e successiva post-macerazione a cappello sommerso per dieci/venti giorni. Ripetuti rimontaggi giornalieri e delestage periodici. Completo svolgimento della fermentazione malolattica in seguito a quella alcolica. Affinamento in barriques di rovere francese per dodici mesi e successivi diciotto mesi in botte di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia per circa dieci mesi prima della commercializzazione.



COLORE
Rosso rubino intenso, profondo e brillante.



PROFUMO
Intensi e netti sentori di frutta rossa, lampone e ciliegia sottospirito. Note speziate e di chicchi di caffè sottolineano la sua complessità olfattiva.



SAPORE
Al palato è avvolgente, pieno, potente e di grande personalità. L'eleganza e la freschezza lo rendono equilibrato e molto persistente.



ABBINAMENTI
Ideale con ricchi primi piatti e con carni rosse dai gustosi condimenti. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura a pasta dura.

