



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRÉSY

# VIRTUS 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 Grézy 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 Grézy 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.



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 – DOC Rosso



### ZONA DI PRODUZIONE

Situati nel cuore del Comune di Barbaresco, nella valle di Martinenga, i due vigneti sono esposti a sud-sud/ovest. La Barbera ha un'altitudine media di circa 225m s.l.m., mentre il Cabernet di 240m s.l.m.



### VITIGNO

Barbera 60%, Cabernet Sauvignon 40%.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso con venti giorni di macerazione sulle bucce e completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica. Le due varietà vengono lavorate separatamente fino all'assemblaggio pre-imbottigliamento. In barriques di rovere francese per ventotto mesi e successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.



### COLORE

Rosso rubino molto intenso, dall'unghia violacea appena accennata.



### PROFUMO

Intenso e persistente, con sentori di frutta matura, note di gesso, rosa, pepe e cioccolato.



### SAPORE

Pieno, delicato e armonico, riprende le sensazioni olfattive esaltandole. Sul finale ritornano piacevoli note di frutta macerata e mineralità, donando una lunga persistenza al vino.



### ABBINAMENTI

La struttura del Cabernet Sauvignon e l'acidità della Barbera rendono ideale questo vino non solo con carni rosse e formaggi mediamente stagionati, ma anche con primi piatti, sughi di carne e verdure.

