



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

CHARDONNAY 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 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 bianco secco - DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Situato nella tenuta Monte Aribaldo, in Comune di Treiso, nel vigneto che circonda Villa Giulia. Esposizione a nord/ovest e altitudine media di circa 370m s.l.m.



VITIGNO

Chardonnay 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pressatura delle uve, illimpidimento del mosto mediante flottazione e successiva spillatura del mosto limpido. Fermentazione in barriques di rovere francese per un periodo di ventidue mesi e successivo affinamento surlies. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima della commercializzazione.



COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.



PROFUMO

Spiccate note fruttate di agrumi e ananas, mela e banana, si amalgamano con sentori di miele, nocciole tostate e butterscotch.



SAPORE

Pieno, armonico, con buona complessità e sapidità che donano persistenza, classe ed equilibrio.



ABBINAMENTI

Vino ideale per supportare tutti i piatti di pesce dai ricchi condimenti. Ottimo anche con foie gras, frattaglie, formaggi erborinati e tempura.

