



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

LA SERRA MOSCATO 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 bianco da dessert - DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Situato nella tenuta La Serra, in Comune di Cassine -Provincia di Alessandria. Esposizione a sud e altitudine media che varia da 220m a 380m s.l.m.



VITIGNO

Moscato 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pneumo-pressatura delle uve intere, illimpidimento del mosto e abbattimento della temperatura in vasche condizionate. Mantenimento del mosto a bassa temperatura fino al passaggio in autoclave per la presa di spuma ed il successivo imbottigliamento.



COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.



PROFUMO

Intense e fresche note fruttate di pesca bianca e fichi, intercalate da sentori di salvia.



SAPORE

Al palato l'armonia tra la freschezza e la morbidezza degli zuccheri residui offre un vino naturalmente e leggermente frizzante, dalla grande bevibilità e piacevolezza.



ABBINAMENTI

Vino ideale per accompagnare tutta la pasticceria secca, le crostate e la frutta fresca.

