

Marchesi di Gresy

BARBERA D'ASTI MONTE COLOMBO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barbera d'Asti

Zona produttiva 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



BARBARESCO / PIEMONTE



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY



ANNO DI FONDAZIONE | 1797



ENOLOGO | MATTEO SASSO,
PIERO BALLARIO



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, SAUVIGNON BLANC,
MOSCATO, CHARDONNAY

