



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Chardonnay Langhe Doc

scheda tecnica generica



Ubicazione dei vigneti

Situati nel Comune di Barbaresco, con esposizione a sud/ovest e altitudine media di 230m s.l.m., e nel comune di Treiso, con esposizione nord-est e altitudine media di 370m s.l.m.

Varietà delle uve

Chardonnay 100%.

Tenore Alcol

13,5% alc./vol.

Acidità totale

6,00 g/l espressi in acido tartarico.

Formati prodotti

750 ml.

Tipo di vino

Vino bianco.

Zuccheri residui

Secco.

Durata prevista

3/5 anni.

Vinificazione e affinamento

Diraspatura e pressatura delle uve, illimpidimento del mosto mediante flottazione e successiva spillatura del mosto limpido. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento e maturazione del vino su lieviti selezionati per un periodo di quattro mesi. Imbottigliamento sterile e breve affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Esame organolettico

Colore: Brillante giallo paglierino di media intensità.

Profumo: Intenso e tipicamente varietale, con note di mela, ananas e agrumi.

Sapore: Pienezza e sapidità, armonia e persistenza donano a questo vino piacevolezza nella beva e buon equilibrio.

Abbinamento Gastronomico

Ottimo da aperitivo e per accompagnare fresche insalate primaverili, antipasti freddi e di pesce.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Chardonnay Langhe Doc

generic technical sheet



Position of the vineyards

One parcel in Barbaresco, just below Martinenga, facing southwest at an altitude of 230m a.s.l. ; a second parcel on the northeast side of Monte Aribaldo, in the Treiso commune at an altitude of 370m a.s.l.

Grape variety

Chardonnay 100%.

Type of wine

White wine.

Alcohol

13,5% alc./vol.

Residual sugar

Dry.

Total acidity

6,00 g/ in tartaric acid.

Estimated life

3/5 years.

Formats

750 ml.

Vinification and ageing

Distemming and pressing of grapes followed by a cold settling of the must at a low temperature, fermented in temperature controlled stainless steel tanks. Refining on selected lees for four to six months. Sterile bottling and brief ageing in bottle before release.

Tasting notes

Colour: Bright straw yellow.

Bouquet: Intense aromas with sweet notes, reminiscent of apple, ananas and citrus fruit.

Taste: Flavoursome and mouthfilling, harmonious and persistent, with a lingering aftertaste which reminds of the sensations found in the bouquet.

Food pairing

An ideal aperitif wine, great with fresh starters and seafood.