



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Sauvignon Langhe Doc

scheda tecnica generica



Ubicazione dei vigneti

Situati nei Comuni di Barbaresco, a Martinenga e a Treiso, nella tenuta Monte Aribaldo; tre vigneti con esposizioni diverse: sud, nord e ovest. Altitudine media di 230m s.l.m., 250m s.l.m. e 370m s.l.m.

Varietà delle uve

Sauvignon 100%.

Tenore Alcol

13,5% alc./vol.

Acidità totale

5,90 g/l espressi in acido tartarico.

Formati prodotti

750 ml - 1500 ml.

Tipo di vino

Vino bianco.

Zuccheri residui

Secco.

Durata prevista

5/8 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: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso e con rimandi varietali di foglia di pomodoro, gambo di sedano, piselli ed erba tagliata. La complessità finale è data da freschi sentori di pesca, pompelmo e litchi.

Sapore: Sapidità e struttura regalano piacevolezza nella beva e un sorprendente potenziale di invecchiamento.

Abbinamento Gastronomico

Ottimo da aperitivo, può anche accompagnare perfettamente piatti di pesce, carni bianche cotte al vapore, verdure grigliate e minestrone.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Sauvignon Langhe Doc

generic technical sheet



Position of the vineyards

Located among the communes of Barbaresco, below and in front of Martinenga, and Treiso, in Monte Aribaldo; three parcels with different exposures: south, north and west. Average altitudes of 230m a.s.l. 250m a.s.l. and 370m a.s.l.

Grape variety

Sauvignon 100%.

Type of wine

White wine.

Alcohol

13,5% alc./vol.

Residual sugar

Dry.

Total acidity

5,90 g/l in tartaric acid.

Estimated life

5/8 years.

Formats

750 ml - 1500 ml.

Vinification and ageing

Destemming 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 with greenish reflections.

Bouquet: fine and extremely intense aromas, reminiscent of vegetables, spring peas, finely cut grass and tomato leaves – typical of the varietal – are beautifully blended with scents grapefruit, peach and litchi.

Taste: Great sapidity and structure give this wine a nice drinkability as well as a surprising ageing potential.

Food pairing

An ideal companion to hors d'oeuvre, seafood and fresh spring salads. Thanks to its structure and complexity it's great also with white meat, grilled vegetables and minestrone.