



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Martinenga Langhe Doc Nebbiolo

scheda tecnica generica



Ubicazione dei vigneti

Situato a Martinenga, nel cuore del Comune di Barbaresco, con esposizione a sud-ovest e altitudine media di circa 280m s.l.m. Apposita scelta dei filari che consentono di ottenere un vino meno consistente del Barbaresco.

Varietà delle uve

Nebbiolo 100%.

Tipo di vino

Vino rosso.

Tenore Alcol

13,5% alc./vol.

Zuccheri residui

Secco.

Acidità totale

5,60 g/l espressi in acido tartarico.

Durata prevista

8/10 anni.

Formati prodotti

750 ml - 1500 ml.

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello di vinacce emerso per sei/sette giorni a temperatura controllata. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica. Cinque mesi di affinamento in cemento o acciaio.

Esame organolettico

Colore: Brillante rosso rubino di media intensità.

Profumo: Netti e intensi sentori fruttati di fragola, lampone, amarena e ciliegia.

Sapore: Fresco, vivace, armonico ed equilibrato, di medio corpo e piacevolmente tannico.

Abbinamento Gastronomico

Ottimo in abbinamento con carni rosse e carni bianche dai ricchi condimenti. Data la sua delicatezza e la sua versatilità, può accompagnare anche gustosi piatti di pesce.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Martinenga Langhe Doc Nebbiolo

generic technical sheet



Position of the vineyards

Directly from the Martinenga vineyard, in the heart of Barbaresco appellation, south-southwest exposure at an average altitude of 280m a.s.l. Specific selection of grapes better suited to make a lighter wine than Barbaresco.

Grape variety

Nebbiolo 100%.

Alcohol

13,5% alc./vol.

Total acidity

5,60 g/l in tartaric acid.

Formats

750 ml - 1500 ml.

Type of wine

Red wine.

Residual sugar

Dry.

Estimated life

8/10 years.

Vinification and ageing

Vinification on skins: six/seven days fermentation with floating cap at a controlled temperature; pumping over. Malolactic fermentation is carried out in full after the alcoholic fermentation. Ageing in stainless steel or cement for five months. Brief ageing in the bottle before release.

Tasting notes

Colour: Brilliant ruby red of medium intensity.

Bouquet: Intense and persistent, fruity, reminiscent of raspberries, plum, sour black cherry, cherry jam.

Taste: Fresh, lively, balanced and harmonious; pleasantly tannic on the palate with persistent aftertaste.

Food pairing

The delicacy and slight spiciness make it a very versatile wine. Ideal with grilled food, white and red meats, and medium aged cheeses. Pairs well even with fish.