



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

## Merlot da Solo Monferrato Doc Rosso

scheda tecnica generica



### Ubicazione dei vigneti

Situato nella tenuta Monte Colombo in Comune di Cassine, Provincia di Alessandria, con esposizione a sud e altitudine media di circa 250m s.l.m.

### Varietà delle uve

Merlot 100%.

### Tenore Alcol

14,0% alc./vol.

### Acidità totale

5,50 g/l espressi in acido tartarico.

### Formati prodotti

750 ml - 1500 ml - 3000 ml.

### Tipo di vino

Vino rosso.

### Zuccheri residui

Secco.

### Durata prevista

15 anni.

### 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 trenta mesi e successivi ventiquattro mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

### Esame organolettico

**Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

**Profumo:** Ampio bouquet con sentori di frutta rossa, soprattutto ciliegia e prugna, e note speziate di pepe nero e cuoio.

**Sapore:** Elegantemente morbido, presenta un ottimo equilibrio tra tannini di media struttura ed una piacevole freschezza. Grande beva.

### Abbinamento Gastronomico

Ottimo per accompagnare saporiti primi piatti e diverse tipologie di carne, dal coniglio all'agnello.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

## Merlot da Solo Monferrato Doc Rosso

generic technical sheet



### Position of the vineyards

In Monte Colombo estate, Commune of Cassine, Alessandria Province. South exposure at an average altitude of 250m a.s.l.

### Grape variety

Merlot 100%.

### Type of wine

Red wine.

### Alcohol

14,0% alc./vol.

### Residual sugar

Dry.

### Total acidity

5,50 g/l in tartaric acid.

### Estimated life

15 years.

### Formats

750 ml - 1500 ml - 3000 ml.

### Vinification and ageing

Vinification on skins: fermentation with floating cap at controlled temperature, followed by maceration with submerged cap for ten/twenty days. Regular pumping over and delestage. Malolactic fermentation carried out in full after the alcoholic fermentation. Ageing in French barriques for thirty months, and twentyfour more months in the bottle before release.

### Tasting notes

**Colour:** Deep ruby red with violet hues.

**Bouquet:** Generous, with red fruit, cherry and plum notes combined with some sweet spice notes of black pepper and leather.

**Taste:** Elegant, soft and full in the mouth, showing good structure and fine tannins. Great drinkability.

### Food pairing

Ideal with rich pasta dishes and many kind of meat, surprising with rabbit and lamb.