



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

## Virtus Langhe Doc Rosso

scheda tecnica generica



### Ubicazione dei vigneti

Situati nel cuore del Comune di Barbaresco, nella valle di Martinenga, i due vigneti sono esposti a sud-sud/ovest. La Barbera ha un'altitudine media di circa 225m s.l.m., mentre il Cabernet di 240m s.l.m.

### Varietà delle uve

Barbera 60% Cabernet Sauvignon 40%.

### Tipo di vino

Vino rosso.

### Tenore Alcol

14,0% alc./vol.

### Zuccheri residui

Secco.

### Acidità totale

5,60 g/l espressi in acido tartarico.

### Durata prevista

15/20 anni.

### Formati prodotti

750 ml - 1500 ml - 3000 ml.

### Vinificazione e affinamento

Vinificazione in rosso con venti giorni di macerazione sulle bucce e completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica. Le due varietà vengono lavorate separatamente fino all'assemblaggio pre-imbottigliamento. In barriques di rovere francese per ventotto mesi e successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### Esame organolettico

**Colore:** Rosso rubino molto intenso, dall'unghia violacea appena accennata.

**Profumo:** Intenso e persistente, con sentori di frutta matura, note di gesso, rosa, pepe e cioccolato.

**Sapore:** Pieno, delicato e armonico, riprende le sensazioni olfattive esaltandole. Sul finale ritornano piacevoli note di frutta macerata e mineralità, donando una lunga persistenza al vino.

### Abbinamento Gastronomico

La struttura del Cabernet Sauvignon e l'acidità della Barbera rendono ideale questo vino non solo con carni rosse e formaggi mediamente stagionati, ma anche con primi piatti, sughi di carne e verdure.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

## Virtus Langhe Doc Rosso

generic technical sheet



### Position of the vineyards

In the heart of Barbaresco appellation, in the valley just below Martinenga, both vineyards face south-southwest. The Barbera has an average altitude of 225m a.s.l. while the Cabernet is slightly higher at 240m a.s.l.

### Grape variety

Barbera 60% Cabernet Sauvignon 40%.

### Type of wine

Red wine.

### Alcohol

14,0% alc./vol.

### Residual sugar

Dry.

### Total acidity

5,60 g/l in tartaric acid.

### Estimated life

15/20 years.

### Formats

750 ml - 1500 ml - 3000 ml.

### Vinification and ageing

Vinification on skins, traditional, with twenty days of maceration and complete malolactic fermentation after the alcoholic one is carried out. The two varietals are vinified separately and blended only before bottling. Ageing in French barriques for twentyeight months. Further ageing in the bottle before release.

### Tasting notes

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

**Bouquet:** Intense, persistent, with notes of chalk, ripened fruit, rose, pepper and chocolate.

**Taste:** Full, delicate and harmonic; the flavour corresponds with, and enhances, the characteristics of the bouquet, unfolding in a pleasant, lingering finish on the palate.

### Food pairing

The structure of the Cabernet and the acidity from Barbera make this wine a great match not only with red meat and medium aged cheeses, but also with rich pasta dishes.