



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

## Camp Gros Martinenga Barbaresco Docg Riserva

scheda tecnica generica



### Ubicazione dei vigneti

Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, il vigneto Camp Gros è parte di Martinenga ed è posizionato a est dell'anfiteatro. Esposizione a sud/ovest e altitudine che varia da 240m a 290m s.l.m.

### Varietà delle uve

Nebbiolo 100%.

### Tipo di vino

Vino rosso.

### Tenore Alcol

14,0% alc./vol.

### Zuccheri residui

Secco.

### Acidità totale

5,70 g/l espressi in acido tartarico.

### Durata prevista

25/30 anni.

### Formati prodotti

750 ml - 1500 ml - 3000 ml.

### Vinificazione e affinamento

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso per otto/dieci giorni a temperatura controllata e a cappello sommerso per venti/trenta giorni. Fermentazione malolattica successiva a quella alcolica. Affinamento in barrique di Rovere francese per dodici mesi e successivi sedici mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### Esame organolettico

**Colore:** Rosso granato intenso, vivace e brillante con riflessi aranciati.

**Profumo:** Intense note di viola e petali di rosa accompagnano sentori di confettura, fieno di montagna e sfumature di tabacco dolce e liquerizia.

**Sapore:** Avvolgente, pieno, armonico e vellutato; rivela intense note balsamiche e una lunga persistenza gusto-olfattiva.

### Abbinamento Gastronomico

Vino ideale per tutti i piatti di selvaggina e carni rosse dai ricchi condimenti. Ottimo anche con importanti formaggi stagionati.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

# Camp Gros Martinenga Barbaresco Docg Riserva

generic technical sheet



## Position of the vineyards

In the heart of Barbaresco commune, Camp Gros is a parcel of Martinenga, on the eastern end of the amphitheatre. South-southwest exposure at an altitude from 240m to 290m a.s.l.

## Grape variety

Nebbiolo 100%.

## Type of wine

Red wine.

## Alcohol

14,0% alc./vol.

## Residual sugar

Dry.

## Total acidity

5,70 g/l in tartaric acid.

## Estimated life

25/30 years.

## Formats

750 ml - 1500 ml - 3000 ml.

## Vinification and ageing

Vinification on skins: eight/ten days fermentation with floating cap followed by twenty/thirty days maceration with submerged cap; daily pumping over. Malolactic fermentation is carried out in full at a controlled temperature after the alcoholic fermentation. Aeging in French barriques for twelve months and Slavonian oak casks for sixteen months. Further ageing in the bottle before release.

## Tasting notes

**Colour:** Vivid, bright garnet red with orange reflections.

**Bouquet:** Intense notes of violet and dried rose petals are accompanied by scents of hay and confit, with nuances of sweet tobacco, licorice and leather.

**Taste:** Full, harmonic, velvety and embracing; intense balsamic notes unfold in a very long and balanced finish.

## Food pairing

Particularly well suited to wild game, or other important main courses as well as aged cheeses.