



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Barbera d'Asti Docg

scheda tecnica generica



Ubicazione dei vigneti

Situati nella tenuta La Serra in Comune di Cassine, Provincia di Alessandria, con esposizione a sud e altitudine media di circa 240m s.l.m.

Varietà delle uve

Barbera 100%.

Tenore Alcol

13,5% alc./vol.

Acidità totale

6,10 g/l espressi in acido tartarico.

Formati prodotti

750 ml.

Tipo di vino

Vino rosso.

Zuccheri residui

Secco.

Durata prevista

8/10 anni.

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso a temperatura controllata, con ripetuti rimontaggi giornalieri. Completo svolgimento della fermentazione malolattica in seguito a quella alcolica. Affinamento in legno per un periodo di cinque mesi, in parte in barriques di secondo e terzo passaggio e in parte in botti di rovere di Slavonia. Breve periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Esame organolettico

Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Profumo: Intense e persistenti note fruttate di mora selvatica, lampone e ciliegia.

Sapore: Fine ed elegante, di piacevole beva, deve il suo equilibrio al connubio tra la vena acida e la pienezza del corpo. Vino croccante.

Abbinamento Gastronomico

Ideale con gli insaccati locali e con i tajarin al ragù di carne, si accompagna gradevolmente anche a formaggi freschi.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Barbera d'Asti Docg

generic technical sheet



Position of the vineyards

Located in La Serra estate in the commune of Cassine (Alessandria province). Southern exposure at an average altitude of 240m a.s.l.

Grape variety

Barbera 100%.

Type of wine

Red wine.

Alcohol

13,5% alc./vol.

Residual sugar

Dry.

Total acidity

6,10 g/l in tartaric acid.

Estimated life

8/10 years.

Formats

750 ml.

Vinification and ageing

A traditional vinification. Temperature controlled maceration with regular pumpings over. Skin contact lasts around 10 days aiming to achieve an optimum extraction of colour, flavours and tannins. Subsequent malolactic fermentation in stainless still tanks. Ageing in wood for five months, partially in barriques of second and third "fill" and the remaining in Slavonian oak casks. Further ageing in bottle before release on the market.

Tasting notes

Colour: Intense ruby red with violet reflections.

Bouquet: Strong and rich typical aromas of blackberries, raspberries and ripe cherries.

Taste: Fine and elegant, with great drinkability, owes its equilibrium to the balance between the good body and bright acidity.

Food pairing

Ideal with local salumi, tajarin and other kinds of pasta. Perfect also with fresh cheeses.