



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

# Martinenga Barbaresco Docg

scheda tecnica generica



## Ubicazione dei vigneti

Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, Martinenga è tra le più importanti MeGA della zona e confina, ad ovest, con Asili e, a nord-est, con Rabaja. Esposizione a sud-sud/ovest e altitudine che varia da 220m 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

375 ml - 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 nuove, di primo e di secondo passaggio per dodici mesi; successivi dodici mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia per dodici mesi prima della commercializzazione.

## Esame organolettico

**Colore:** Brillante rosso granato con lievi riflessi aranciati.

**Profumo:** Intensi e piacevoli sentori di prugna e ciliegia si fondono sinuosamente con sfumature balsamiche di menta, foglie di tè, fiori secchi e tabacco biondo da pipa.

**Sapore:** La struttura tannica fine ed elegante, in equilibrio costante con la polpa e la freschezza mentolata del finale, donano pienezza e armonicità al vino.

## Abbinamento Gastronomico

Ottimo con carni rosse e formaggi di media stagionatura a pasta dura, ben si accompagna con primi piatti della tradizione piemontese, come tajarin e raviolini del plin.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

# Martinenga Barbaresco Docg

generic technical sheet



## Position of the vineyards

In the heart of Barbaresco appellation, Martinenga is among the most important MeGA of the area, confining with Asili, on the western side, and Rabaja, towards northeast. A single vineyard of 11.93 hectares in an amphitheatre shape. South-southwest exposure at an altitude between 220m and 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

375 ml - 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. Ageing in French barriques for twelve months and Slavonian oak casks for twelve more months. Further ageing in the bottle before release.

## Tasting notes

**Colour:** Bright garnet red with light orange reflections.

**Bouquet:** Intense notes of plum and cherry sinuously blend with balsamic nuances of mint, tea leaves, dried flowers and gold-leaf tobacco.

**Taste:** The balance between the very fine tannic structure and the fresh, menthol reminiscent finish, gives depth and elegance to the wine.

## Food pairing

Ideal with red meat, white meat richly seasoned and mature cheeses; also pairs well with traditional piedmontese first courses like tajarin or agnolotti del plin.