



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

PRESS KIT - italiano



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

INDICE

INTRODUZIONE	2
LA STORIA	3
1.1 La <i>barbarica silva</i> e l'imperatore	
1.2 Dalla fattoria alle Tenute	
I VIGNETI	4
2.1 LE LANGHE	
2.1.1 Barbaresco, la Martinenga Le selezioni di Barbaresco Tre diversi millesimi	
2.1.2 Treiso, Monte Aribaldo	
2.2 IL MONFERRATO	
2.2.1 Cassine, La Serra	
2.2.2 Cassine, Monte Colombo	
I VINI	8
3.1 La vigna Le operazioni in verde e la vendemmia	
3.2 La cantina La particolare vinificazione della Martinenga	
3.3 Schede vino	
AMBIENTE ED ECOSOSTENIBILITÀ	14
4.1 Barricaia ipogea e pannelli fotovoltaici	
4.2 Il giardino aromatico	
4.3 Il vigneto sperimentale	



INTRODUZIONE

Con un'estensione di circa 45 ettari di vigneti distribuiti tra le colline delle Langhe e del Monferrato, le Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy sono una storica realtà vitivinicola del Piemonte, le cui radici affondano alla fine del XVIII secolo.

Sede principale delle Tenute è il vigneto Martinenga, situato nel comune di Barbaresco in provincia di Cuneo, straordinario anfiteatro vitato da cui i Marchesi ottengono tre tipologie del più prestigioso Barbaresco Docg: le uniche che possono portare in etichetta la denominazione *Martinenga*.

Oltre al Barbaresco, le Tenute producono una vasta gamma di vini a partire dai vitigni tradizionali del Piemonte (nebbiolo, dolcetto, barbera e moscato d'asti), vitigni internazionali da tempo radicati nel tessuto produttivo piemontese (come lo chardonnay e il cabernet sauvignon), e alcuni meno diffusi (come il sauvignon blanc e il merlot).

Passione, tradizione, ma soprattutto rispetto della natura e del territorio. Sono queste le qualità che caratterizzano i prodotti delle Tenute: vini di altissimo livello qualitativo, ottenuti con l'obiettivo di trasferire il più fedelmente possibile l'identità del vigneto in bottiglia.

Vini sempre eleganti, caratterizzati però da un'estrema facilità di abbinamento e versatilità di consumo, per potersi adattare a consumatori diversi e a diverse esperienze: da quella più quotidiana e beverina, alla grande celebrazione.



LA STORIA

La storia dell'azienda inizia ufficialmente nel 1797, anno in cui il marchese Deabbate, con un lascito, concesse i possedimenti della Martinenga, ubicati appena fuori dal villaggio di Barbaresco, alla famiglia dei Marchesi di Grésy – già proprietari dal 1650 della vicina tenuta di Monte Aribaldo nel comune di Treiso. La valle di Martinenga era situata nel cuore della *barbarica silva* (da cui *Castrum Barbarisci*, oggi «Barbaresco»), una millenaria foresta di querce popolata dai Liguri Stazielli, mai completamente soggiogati dai Romani che avevano fondato la vicina *Alba Pompeia*.

1.1 La *barbarica silva* e l'imperatore

In quel tempo la Martinenga – dove oggi sorge il nucleo principale delle Tenute – si chiamava *Villa Martis* e i Liguri Stazielli, pagani, vi adoravano il dio Marte, simbolo della forza, della natura, della fertilità e dell'agricoltura. Più tardi a *Villa Martis*, ritenuta il primo nucleo abitato di questa zona, era presente una *taberna*, ovvero una fornace per la produzione di laterizi. L'antica storia della Martinenga si lega infine alla vita dell'imperatore romano Publio Elvio Pertinace (126 – 193 d.C) il quale, secondo la testimonianza contenuta nella *Historia Augusta*, avrebbe visto i natali proprio nella *Villa Martis* sulle colline di Barbaresco.

Con le successive invasioni barbariche la denominazione *Villa Martis* mutò in *Martiningen*.

1.2 Dalla fattoria alle Tenute

Dalla fine del XVIII secolo fino agli anni '70 del XX secolo, l'azienda dei Marchesi di Grésy affiancava alla produzione agricola l'allevamento di bovini di razza fassone piemontese. Eccellenza dell'azienda erano però le uve Nebbiolo per la produzione di Barbaresco, riconosciute e stimate dalle più prestigiose case vinicole di Langa come le migliori dell'area: patrimonio comune perché il prezzo a cui venivano vendute era parametro per la definizione del prezzo sul mercato di zona.

Consapevole di questa fortuna, Alberto di Grésy diede l'impulso alla trasformazione. Nel 1973, il vino prodotto con le uve dell'azienda cominciò ad essere etichettato sotto il nome di famiglia: Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy. Il termine «Tenute» deriva dalle acquisizioni della famiglia Grésy, ai cui possedimenti di Barbaresco si aggiungono quelli di Monte Aribaldo nel vicino comune di Treiso (di proprietà fin dal 1650), in provincia di Cuneo, e gli appezzamenti del Monferrato La Serra e Monte Colombo, nel comune di Cassine in provincia di Alessandria, portati in dote da Giulia Pellizzari sposa del nonno di Alberto, Carlo di Grésy. Dal 2013 anche Alessandro e Ludovica di Grésy sono entrati a far parte delle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, condividendo la grande passione di papà Alberto.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

I VIGNETI

2.1 LE LANGHE

2.1.1 Barbaresco, la Martinenga

«Associo la Martinenga a vini particolarmente suadenti. Ho capito che questa vigna, oltre ad essere bella, produce uva buonissima. Non ha mai un effetto esagerato sulla potenza, ma dona al vino un'armonia ed una eleganza in grado di evolversi con il tempo in maniera sorprendente».

Alberto di Grésy

La Martinenga è senza dubbio l'appezzamento più importante, storico e vocato delle Tenute, nonché sede principale dell'azienda. Quasi venticinque ettari, di cui dodici disposti come un anfiteatro naturale che si affaccia a Sud sulle colline di Barbaresco, vengono destinati alla produzione di nebbiolo da Barbaresco Docg. Siamo nel cuore dell'area di produzione del Barbaresco Docg, di cui la Martinenga rappresenta la più importante e riconosciuta MeGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive), ovvero il vigneto più prestigioso della zona.

I restanti vigneti sono coltivati a sauvignon, chardonnay, cabernet sauvignon, barbera e nebbiolo da Langhe Nebbiolo Doc.

Particolarità delle Tenute è il monopolio della menzione: tutta la produzione di Barbaresco Docg che viene commercializzata sotto il nome di «Martinenga» è proprietà unica della famiglia e proviene da questi appezzamenti.

Per via della storicità del vigneto e dei diversi reimpianti avvenuti negli anni, è ad oggi difficile stabilire con certezza le esatte percentuali delle varietà di nebbiolo piantate a Martinenga. È stimata la presenza di Lampia (per il 70%), di Michet (per il 15%) e di Rosé (per il 15%), che donano ai vini un colore granato chiaro e una struttura tannica più gentile, accompagnata da grande eleganza.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

Le selezioni di Barbaresco

La perfetta esposizione a mezzogiorno, il microclima, la particolare conformazione del terreno, ricco di marne azzurre, donano ai vini qui prodotti un'armonia e un'eleganza senza pari. Il terroir dei dodici ettari di Barbaresco della Martinenga non è unico, ma straordinariamente multiforme, capace di esprimersi in vini dalle caratteristiche peculiari in appezzamenti distanti poche centinaia di metri.

Per questo fin dal 1978 si è deciso di suddividere ulteriormente il grande vigneto di Martinenga in parcelle qualitative più piccole, accomunate da caratteristiche simili. La selezione è stata possibile soltanto grazie alla straordinaria capacità del vitigno nebbiolo di "leggere" con precisione il terreno in cui viene messo a dimora e ha portato alla creazione di tre etichette diverse di Barbaresco, pur appartenenti alla medesima menzione geografica: il *Barbaresco Martinenga Docg* (dal 1973), il *Barbaresco Camp Gros Martinenga Docg* (dal 1978) e il *Barbaresco Gaiun Martinenga Docg* (dal 1982).

Tre diversi millesimi

Con l'ottenimento del titolo di «*Riserva*» per il Camp Gros, dall'autunno 2015 i Barbaresco dei Marchesi di Grésy escono sul mercato in tre diversi millesimi. Una scelta che valorizza le peculiarità di ciascun vino a partire dalle selezioni in vigna fino alle differenti pratiche enologiche in cantina. Il *Barbaresco Martinenga* è la tipologia più "giovane" e classica: viene commercializzato dopo tre anni di affinamento. Il *Barbaresco Gaiun Martinenga* affina invece almeno quattro anni, mentre il *Barbaresco Camp Gros Martinenga «Riserva»* esce sul mercato dopo 50 mesi, ovvero nel quinto anno a partire dalla vendemmia. Quest'ultimo, se ritenuto idoneo a insindacabile giudizio dello staff di cantina, viene nominato «*Riserva*».



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

2.1.2 Treiso, Monte Aribaldo

La Tenuta di Monte Aribaldo è ubicata sulla sommità dell'omonimo colle in comune di Treiso e sovrasta la vallata di Martinenga, da cui dista solo 2 km. Qui, il Marchese Carlo di Grésy fece costruire nel 1900 Villa Giulia, una casa di caccia in stile liberty dalla quale è possibile apprezzare una vista a 360° sul Piemonte e le Alpi.

La Villa e la cascina di Monte Aribaldo sono circondate da un corpo unico di circa 10 ettari di vigneto, con altezze che variano dai 320 ai 380 metri s.l.m. su un terreno misto di calcare e tufo.

L'elevata altitudine e l'ottima esposizione degli appezzamenti donano alle uve una straordinaria capacità di maturazione, in grado di dare un corpo armonioso, struttura e buona longevità ai vini qui prodotti.

Anche a Monte Aribaldo i terreni sono stati attentamente suddivisi affinché a ciascuna parcella corrispondesse il vitigno più vocato. In posizione Sud e Sud-Ovest vengono coltivate uve dolcetto per il *Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba Doc*. Lo chardonnay è, invece, esposto a Nord-Est e contribuisce – insieme al vigneto a Martinenga – alla produzione del *Chardonnay Langhe Doc* e del *Grésy Chardonnay Langhe Doc*. La restante parte del versante Ovest, infine, è occupato dal sauvignon utilizzato, assieme alle uve provenienti dai due vigneti a Martinenga, per vinificare il *Sauvignon Langhe Doc* e il *Villa Giulia Langhe Bianco Doc – blend di chardonnay e sauvignon*.



2.2 IL MONFERRATO

2.2.1 Cassine, La Serra

Ubicati sulle colline del comune di Cassine, sulla direttrice per Ricaldone e Alice Bel Colle, gli appezzamenti de La Serra si estendono su di una superficie totale di circa 11 ettari, di cui 6 vitati. Perfettamente esposti a Sud, ad un'altitudine che varia dai 220 ai 320 m s.l.m., sono caratterizzati da un terreno molto fertile misto di argilla e calcare, con buona ricchezza di sali minerali.

La presenza del "marin", il vento marino che sale dalla vicina Liguria, contribuisce ad accentuare la naturale carica aromatica delle uve qui coltivate. La scelta dei vitigni si è perciò concentrata su tipologie in grado di esaltare questa componente: il moscato bianco, da cui si ottiene il *Moscato d'Asti Docg*; il merlot, per il *Merlot daSolo Monferrato Doc*; e la barbera per il *Barbera d'Asti Docg*.

2.2.2 Cassine, Monte Colombo

Sulla sommità della collina adiacente alle proprietà de La Serra, sorgono i vigneti di Monte Colombo, due ettari e mezzo di terreno ad una altitudine media di 280 m. s.l.m. e un'esposizione prevalente a Mezzogiorno. Una serie di fattori pedoclimatici favoriscono la coltivazione di uve a bacca rossa vocate alla produzione di vini importanti e di carattere.

Il terreno argilloso favorisce l'estrema fertilità di questa area sulla quale insiste un impianto di elevata densità – 7.800 piante per Ha – dove trovano spazio con esposizione a Sud circa un ettaro e mezzo di filari di barbera destinati al *Monte Colombo Barbera d'Asti*.

Per il restante ettaro di proprietà, le parcelle sono state destinate ad un'uva molto sensibile come quella del merlot – 6.800 piante per Ha - che richiede un ambiente con una buona umidità estiva, garantita dal naturale clima del Monferrato.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

I VINI

Rispetto e identità

L'eccellenza produttiva delle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy si basa su di un'idea semplice e fondamentale: il rispetto. Rispetto per l'ambiente, la vigna, la biodiversità del contesto naturale, la vocazione e le caratteristiche del vitigno, l'uva e la sua lavorazione. Rispetto per la tradizione, la storia dei luoghi. E infine rispetto per l'uomo che, da secoli, lavora con fatica e dedizione i vigneti di Langhe e Monferrato.

Il vino, secondo la filosofia produttiva dei Marchesi, è una passione che riesce ad esprimersi appieno solo se tra la vigna e la bottiglia si instaura un rapporto diretto, senza filtri, affinché ogni singola parcella sappia raccontare la sua personale storia e sedurre il palato secondo la sua bontà e "bellezza" unica.

Un vino mai omologato, non elitario

Seguendo questo credo, Marchesi di Grésy ha impostato tutta la filiera produttiva alla ricerca della quintessenza dei propri vigneti, il racconto della loro "identità", per trasferire in bottiglia un'emozione sempre diversa, mai omologata, rispettosa di ciò che ogni acino sa e può dare.

Accanto al rispetto per le vigne e le loro potenzialità espressive, Marchesi di Grésy crede nella semplicità dei suoi prodotti; una semplicità che non si traduce in creazione di vini sciatti, facili o influenzabili dalle mode, ma etichette in grado di esprimere un'ottima bevibilità e una notevole elasticità di abbinamento. Vini che non risultano scontrosi o elitari, ma sanno dimostrare la propria "sincerità" ad ogni consumatore – esperto o semplice appassionato – in ogni occasione di consumo e secondo diverse fasce di prezzo.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

3.1 La vigna

«Ci interessa capire a fondo l'ecosistema del vigneto, per ciascuna delle varietà che abbiamo impiantato. Su questa base, in seguito, impostiamo le diverse tecniche agronomiche ed enologiche in relazione all'obiettivo che ci prefiggiamo: ogni vino è il risultato di una "strategia" che parte dal pieno rispetto della vigna».

Enologo Matteo Sasso

Il rispetto per l'identità di un vino passa in via privilegiata dal lavoro in vigna. È in questa fondamentale fase della produzione vitivinicola che le Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy pongono la massima attenzione e approfondono gli sforzi maggiori, affinché ogni vigneto possa esprimere il connubio perfetto tra microclima, varietà, caratteristiche delle viti impiantate e lavoro dell'uomo.

Ogni fase fenologica della vite è seguita con la massima attenzione, cercando di assecondare lo sviluppo vegetativo della stessa, senza forzature, con interventi tempestivi, utilizzando trattamenti solo quando indispensabili, nel pieno rispetto dell'ambiente.

Sebbene l'agricoltura delle Tenute non sia certificata biologica, la conduzione agronomica si avvicina di molto alle prescrizioni di quella certificata attraverso l'utilizzo di prodotti e ammendanti organici, il diserbo meccanico, l'impegno di eliminare l'utilizzo di prodotti chimici – già ridotti al minimo. Gli agronomi delle tenute favoriscono inoltre l'inerbimento spontaneo e pongono la massima attenzione alla regolazione della concimazione in vigna, perché la vite mantenga uno stato nutrizionale costante, senza forzare o affrettare i tempi della natura.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Le operazioni in verde e la vendemmia

All'interno delle Tenute, ogni operazione che coinvolge la vite è condotta manualmente e sottoposta ad una attenzione maniacale.

Ogni vigneto viene diviso in blocchi o parcelle secondo le caratteristiche di ciascun filare e ogni operazione, dalla potatura alla vendemmia, viene eseguita singolarmente, seguendo i tempi e le necessità delle parcelle, addirittura delle singole piante.

Anche le operazioni in verde come le scacchiature, le spollonature e il diradamento vengono condotte in modo chirurgico e solo dove necessario. Il tentativo alla base di tutte le operazioni sulle viti è l'ottimo stato sanitario delle uve e la concentrazione della qualità definendo il carico produttivo che ciascuna pianta è in grado di offrire. Il tutto, bilanciando la maturazione tecnologica e fenologica delle uve ed esaltando la composizione polifenolica delle bacche.

Anche la vendemmia è totalmente manuale, condotta in maniera tempestiva, rispettando il periodo di maturazione delle diverse varietà, azzerando i tempi tra la raccolta e la lavorazione in cantina.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

3.2 La cantina

Terroir e varietà: sono questi i riferimenti assoluti che guidano tutte le operazioni di cantina delle Tenute. La vinificazione, secondo i Marchesi di Grésy, non stravolge il lavoro condotto in vigna, ma lo completa, esaltando la naturale predisposizione e identità delle uve. Soprattutto, il lavoro in cantina deve assecondare il naturale evolversi del vino, agendo in risposta ai suoi “bisogni”, soltanto quando necessario. Per questo i protocolli di vinificazione cambiano di vendemmia in vendemmia, adattandosi e osservando l’andamento climatico e le caratteristiche delle uve secondo la stagione.

Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono immediatamente selezionati attraverso un nastro di cernita: l’obiettivo è quello di portare a vinificazione solo gli acini migliori. Ogni varietà è vinificata singolarmente e per la fermentazione si utilizzano lieviti selezionati neutri, che garantiscano il massimo rispetto della varietà, pulizia olfattiva, finezza ed eleganza.

Tutte le macerazioni e le fermentazioni avvengono in acciaio o cemento a temperatura controllata, cercando una “cinetica fermentativa” il più possibile costante, al fine di aumentare la pulizia del vino ed evitare lo sviluppo di caratteristiche negative.

Per i vini a pronta beva si seguono macerazioni brevi, mentre per quelli da invecchiamento, macerazioni più lunghe, atte ad estrarre quelle componenti che daranno struttura e tannino al vino.

L’affinamento prosegue in vasche d’acciaio o cemento per i vini beverini, mentre per quelli strutturati, in barrique o botti di legno. L’uso della barrique è dosato con precisione, al fine di evitare eccessive cessioni al vino. Si utilizzano esclusivamente barrique di rovere francese con grana molto fine e tostatura leggera.

La stabilizzazione dei vini, infine, avviene a freddo, senza chiarifiche o filtrazioni.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

La particolare vinificazione della Martinenga

Le uve provenienti dal grande appezzamento della Martinenga seguono una vinificazione particolare. Le vigne sono state infatti divise secondo due categorizzazioni: il tipo di Barbaresco da ottenere (*Martinenga, Gaiun e Camp Gros*) e le peculiarità delle viti. Questa seconda divisione parcellizza il vigneto in “blocchi” dalle caratteristiche simili, sui quali si opera in maniera specializzata al fine di rendere le “operazioni al verde” e la vendemmia più uniformi e coordinate.

Accade così che le uve atte al *Barbaresco Martinenga* (i cui vigneti sono superficialmente più estesi) vengano vinificate separatamente, ciascuna secondo il suo “blocco”, e solo in seguito assemblate per dar vita ad un’unica etichetta.

I Barbaresco dei Marchesi di Grésy, inoltre, osservano macerazioni lunghe e delicate, nonché affinamenti in barrique e legno grande molto “dosati”. Questo per estrarre, preservare e valorizzare le peculiarità delle varietà di nebbiolo qui presenti, che donano un’estrema eleganza tannica.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

3.3 Schede vino

[CAMP GROS RISERVA MARTINENGA BARBARESCO DOCG](#)

[GAIUN MARTINENGA BARBARESCO DOCG](#)

[MARTINENGA BARBARESCO DOCG](#)

[MONTE ARIBALDO DOLCETTO D'ALBA DOC](#)

[MARTINENGA NEBBIOLO LANGHE DOC](#)

[BARBERA D'ASTI DOCG](#)

[VILLA MARTIS LANGHE ROSSO DOC](#)

[MERLOT DASOLO MONFERRATO ROSSO DOC](#)

[MONTE COLOMBO BARBERA D'ASTI DOCG](#)

[VIRTUS LANGHE ROSSO DOC](#)

[CHARDONNAY LANGHE DOC](#)

[VILLA GIULIA LANGHE BIANCO DOC](#)

[SAUVIGNON LANGHE DOC](#)

[GRESY CHARDONNAY LANGHE DOC](#)

[LA SERRA MOSCATO D'ASTI DOCG](#)

[L'ALTRO MOSCATO PIEMONTE MOSCATO PASSITO DOC](#)

Clicca sul vino e vedi la scheda tecnica sul nostro sito web



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

AMBIENTE ED ECOSOSTENIBILITÀ

L'attenzione alla qualità dei vini passa in maniera privilegiata dal rispetto per l'ambiente in cui cresce la vigna, un ecosistema delicato che richiede cure e attenzioni costanti perché il prodotto non sia soltanto buono e sano, ma sostenibile nel suo complesso.

L'impegno delle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy è dunque quello di preservare e valorizzare le risorse naturali presenti, prestando massima attenzione al risparmio energetico, la riduzione dell'impatto ambientale, la biodiversità e lo studio dei vitigni impiegati.

4.1 Barricaia ipogea e pannelli fotovoltaici

Per limitare al massimo l'impatto sull'ambiente e sul paesaggio delle colline circostanti, la barricaia del complesso della Martinenga è stata completamente interrata. Il carattere ipogeo della struttura permette di ridurre il consumo di suolo e di sfruttare le naturali condizioni di igroscopicità e isolamento del terreno atte a mantenere una temperatura costante, adatta all'affinamento del vino.

Parte della copertura della barricaia e dei parcheggi aziendali, inoltre, è stata rivestita da pannelli fotovoltaici la cui capacità produttiva, circa 52 kw, è sufficiente a coprire l'intero fabbisogno aziendale, e a vendere l'eccedenza.

4.2 Il giardino aromatico

Sopra la porzione della barricaia lasciata libera dai pannelli solari, si è deciso di piantare un grande giardino aromatico. Un luogo dalla doppia valenza: estetica ed etica. Da una parte, rifugio per degustare i nostri vini in assoluto relax, osservando l'anfiteatro naturale della Martinenga. Dall'altra, un'oasi naturale che aiuta a preservare il microclima e la biodiversità del luogo attraverso la salvaguardia degli insetti, in particolar modo le api, che contribuiscono all'impollinazione e alla regolazione di parassiti nocivi alla vigna.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

4.3 Il vigneto sperimentale

Una piccola porzione della Martinenga, infine, è stata dedicata allo studio e alla sperimentazione clonale del nebbiolo. Undici cloni diversi di nebbiolo sono stati messi a dimora su di un terreno di circa 2 mila e 600 metri quadri, costantemente monitorati dal team dei Marchesi di Grésy in collaborazione con agronomi ed enologi provenienti da centri specializzati (CNR di Torino). Obiettivo della sperimentazione è quello di capire il comportamento dei vari cloni, comprendere quelli più adatti al contesto ambientale e individuare le migliori condizioni per ottenere e valorizzare la vite e i suoi frutti. La Martinenga è l'unica realtà aziendale ad avere un vigneto sperimentale nel Barbaresco.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRESY

Località Martinenga - Strada della Stazione, 21
12050 Barbaresco (Cn) - Italia
+ 39 0173 63 52 21
www.marchesidigresy.com