



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

---

---

## Langhe Sauvignon DOC

---

---

**Erzeuger:** Marchesi di Grésy

**Herkunft:** Piemont  
DOC-Anbaugebiet Langhe Bianco  
Kommunen Treiso und Barbaresco

**Rebsorten:** 100% Sauvignon Blanc



**Ausbau/Reife:** Vergärung in Stahltanks bei kontrollierter, niedriger Temperatur (ca. 17°C) für eine Woche, Reifung für 3 Monate auf der Flasche.

**Eigenschaften:** Kräftiges Strohgelb mit glänzenden, grünlichen Reflexen.  
Feine und sehr intensive Aromen mit grünen Noten, die an frische Erbsen, frisch gemähtes Gras und Tomatenblätter erinnern, aber auch fruchtige Noten, vor allem Grapefruit und Pfirsich erkennbar. Ein trockener Wein mit typischer, knackiger Säure; vollmundig, komplex, aromatisch und harmonisch, mit langem Abgang.

**ideal zu:** schöner Aperitif, Vorspeisen aller Art, Fisch und Meeresfrüchten sowie Frühlingssalaten.