



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

---

---

## Barbera d' Asti DOCG

---

---

**Erzeuger:** Marchesi di Grésy

**Herkunft:** Piemont  
DOCG-Anbaugebiet Barbera d'Asti  
Gemeinde Cassine

**Rebsorten:** 100% Barbera



**Ausbau/Reife:** Traditionelle Maischegärung für 10 Tage mit regelmäßigem Umpumpen. Malolaktische Gärung im Stahltank, danach Reifung für 6 Monate im Holz, teilweise im Barrique aus Allier (in 2. und 3. Belegung), teilweise im großen Holzfass aus slawonischer Eiche.

**Eigenschaften:** Rubinrot mit violetten Reflexen.  
Kräftige und gehaltvolle Aromen von Rosen, Blaubeeren, Himbeeren und vor allem reifen Kirschen erkennbar, sehr typischer Duft. Ein eleganter, mittelschwerer Rotwein, mit schöner Frucht, erfrischender Säure, feinen Tanninen und guter Struktur. Vollmundig und ausgewogen mit schöner Länge.

**ideal zu:** Nudelgerichten (Tajarin), Wurst, Vorspeisen und frischem Käse.