



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Langhe Martinenga Nebbiolo DOC

Erzeuger: Marchesi di Grésy

Herkunft: Piemont
DOCG-Anbaugebiet Barbaresco
Ortschaft Barbaresco
Weinberg Martinenga

Rebsorten: 100% Nebbiolo

Ausbau/Reife: Traditionelle Maischegärung bei ca. 26° C für 6 - 7 Tage, malolaktische Gärung im Stahltank.

Eigenschaften: Glänzendes, mittelkräftiges Rubinrot.
In der Nase intensiv und lang anhaltend, fruchtig mit Noten von Himbeeren, Pflaumen, Cassis und Kirschmarmelade erkennbar. Ein ausgewogener, harmonischer Wein mit gefälligen Tanninen und einem guten Abgang, frisch.

ideal zu: hellem und dunklem Fleisch

