



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Monte Colombo Barbera d'Asti DOC

Erzeuger: Marchesi di Grésy

Herkunft: Piemont
DOC-Anbaugebiet Asti
Gemeinde von Cassina in der Provinz
von Alessandria

Rebsorten: 100% Barbera d'Asti

Ausbau/Reife: Mazeration bei kontrollierter Temperatur von 28°C mit wiederholter täglicher Batonnage. Nach der alkoholischen Gärung findet die malolaktische Gärung statt. Verfeinert wird der Wein für 12 Monate in französischen Barriques. Anschließende Reifung für 16 Monate in großen Eichenfässern und 10 Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: Rubinrot mit intensiven violetten Reflexen. Intensive Aromen von roten Früchten, Himbeeren und reifen Kirschen. Im Geschmack sehr elegant, kräftig, optimales Gleichgewicht, harmonisch und von großer Persönlichkeit.

ideal zu: zu kräftigen Vorspeisen, rotem Fleisch mit reichen Beilagen, mittelreifem Käse.

