



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Gaiun Martinenga Barbaresco Docg

scheda tecnica generica



Ubicazione dei vigneti

Situato nel cuore del Comune di Barbaresco, il vigneto Gaiun è parte di Martinenga ed è posizionato a ovest dell'anfiteatro. Esposizione a sud e altitudine che varia da 230m a 290m s.l.m.

Varietà delle uve

Nebbiolo 100%.

Tenore Alcol

14,0% alc./vol.

Acidità totale

5,70 g/l espressi in acido tartarico.

Formati prodotti

750 ml - 1500 ml - 3000 ml.

Tipo di vino

Vino rosso.

Zuccheri residui

Secco.

Durata prevista

25/30 anni.

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso per otto/dieci giorni a temperatura controllata e a cappello sommerso per venti/trenta giorni. Fermentazione malolattica successiva a quella alcolica. In barrique di rovere francese per ventotto mesi e successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Esame organolettico

Colore: Rosso granato intenso e brillante con riflessi ramati.

Profumo: Sentori di tabacco dolce, liquerizia e pepe nero intercalano note balsamiche e di cioccolato.

Sapore: Elegantemente strutturato e armonico, dalla trama tannica fine e dolce.

Abbinamento Gastronomico

Ideale in abbinamento a piatti di selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati e di pasta dura. Da provare in accompagnamento al cioccolato fondente.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Gaiun Martinenga Barbaresco Docg

generic technical sheet



Position of the vineyards

In the heart of Barbaresco commune, Gaiun is a parcel of Martinenga, on the western side of the amphitheatre. South exposure at an altitude from 230m to 290m a.s.l.

Grape variety

Nebbiolo 100%.

Type of wine

Red wine.

Alcohol

14,0% alc./vol.

Residual sugar

Dry.

Total acidity

5,70 g/l in tartaric acid.

Estimated life

25/30 years.

Formats

750 ml - 1500 ml - 3000 ml.

Vinification and ageing

Vinification on skins: eight/ten days fermentation with floating cap followed by twenty/thirty days maceration with submerged cap; daily pumping over. Malolactic fermentation is carried out in full at a controlled temperature after the alcoholic fermentation. Ageing in French barriques for twentyeight months. Further ageing in the bottle before release.

Tasting notes

Colour: brilliant garnet red with orange hues.

Bouquet: Deep nuances of sweet tobacco, licorice and black pepper are mingled with chocolate and balsamic notes.

Taste: Elegantly structured and harmonious, with a very fine and silky tannic texture.

Food pairing

Ideal with wild game, red meats and aged cheeses. To be tried with dark chocolate.