



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Gresy Chardonnay Langhe Doc

scheda tecnica generica



Ubicazione dei vigneti

Situato nella tenuta Monte Aribaldo, in Comune di Treiso, nel vigneto che circonda Villa Giulia. Esposizione a nord/ovest e altitudine media di circa 370m s.l.m.

Varietà delle uve

Chardonnay 100%.

Tipo di vino

Vino bianco.

Tenore Alcol

13,5% alc./vol.

Zuccheri residui

Secco.

Acidità totale

5,60 g/l espressi in acido tartarico.

Durata prevista

10/15 anni.

Formati prodotti

750 ml - 1500 ml.

Vinificazione e affinamento

Diraspatura e pressatura delle uve, illimpidimento del mosto mediante flottazione e successiva spillatura del mosto limpido. Fermentazione in barriques di rovere francese per un periodo di ventidue mesi e successivo affinamento sur lies. Imbottigliamento sterile e affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima della commercializzazione.

Esame organolettico

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

Profumo: Spiccate note fruttate di agrumi e ananas, mela e banana, si amalgamano con sentori di miele, nocciole tostate e butterscotch.

Sapore: Pieno, armonico, con buona complessità e sapidità che donano persistenza, classe ed equilibrio.

Abbinamento Gastronomico

Vino ideale per supportare tutti i piatti di pesce dai ricchi condimenti. Ottimo anche con foie gras, frattaglie, formaggi erborinati e tempura.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Gresy Chardonnay Langhe Doc

generic technical sheet



Position of the vineyards

One parcel in Barbaresco, just below Martinenga, facing southwest at an altitude of 230m a.s.l. ; a second parcel on the northeast side of Monte Aribaldo, in the Treiso commune at an altitude of 370m a.s.l.

Grape variety

Chardonnay 100%.

Type of wine

White wine.

Alcohol

13,5% alc./vol.

Residual sugar

Dry.

Total acidity

5,60 g/l in tartaric acid.

Estimated life

10/15 years.

Formats

750 ml - 1500 ml.

Vinification and ageing

Distemming and pressing of grapes followed by a cold settling of the must at a low temperature in stainless steel tanks. Fermented in french barriques for around twentytwo months. Further ageing in bottle before release.

Tasting notes

Colour: brilliant straw yellow, with golden reflections.

Bouquet: intense fruity aromas of apple, ananas, banana and citrus fruit are very well balanced with nuances of honey, toasted hazelnuts and butterscotch.

Taste: full, harmonious, good complexity and sapidity give this wine a persistent after taste, balance and class.

Food pairing

A perfect companion to starters and seafood, even when richly seasoned. Great also with foie gras, offal, blue cheese and tempura. Drink at 9/12° C.