



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Monte Colombo Barbera d'Asti Docg

scheda tecnica generica



Ubicazione dei vigneti

Situato nella tenuta Monte Colombo in Comune di Cassine, Provincia di Alessandria, con esposizione a sud e altitudine media di circa 280m s.l.m. Densità di impianto molto fitta e disposizione dei filari a rittocchino.

Varietà delle uve

Barbera 100%.

Tenore Alcol

14,5% alc./vol.

Acidità totale

6,00 g/l espressi in acido tartarico.

Formati prodotti

750 ml - 1500 ml - 3000 ml.

Tipo di vino

Vino rosso.

Zuccheri residui

Secco.

Durata prevista

15/20 anni.

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso a temperatura controllata e successiva post-macerazione a cappello sommerso per dieci/venti giorni. Ripetuti rimontaggi giornalieri e delestage periodici. Completo svolgimento della fermentazione malolattica in seguito a quella alcolica. Affinamento in barriques di rovere francese per dodici mesi e successivi sedici mesi in botte di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia per circa dieci mesi prima della commercializzazione.

Esame organolettico

Colore: Rosso rubino intenso, profondo e brillante.

Profumo: Intensi e netti sentori di frutta rossa, lampone e ciliegia sottospirito. Note speziate e di chicchi di caffè sottolineano la sua complessità olfattiva.

Sapore: Al palato è avvolgente, pieno, potente e di grande personalità. L'eleganza e la freschezza lo rendono equilibrato e molto persistente.

Abbinamento Gastronomico

Ideale con ricchi primi piatti e con carni rosse dai gustosi condimenti. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura a pasta dura.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Monte Colombo Barbera d'Asti Docg

generic technical sheet



Position of the vineyards

In Monte Colombo estate, Commune of Cassine, Alessandria Province. South exposure at an average altitude of 280m a.s.l. High density of vines and strict selection of grapes for each plant to increase concentration.

Grape variety

Barbera 100%.

Type of wine

Red wine.

Alcohol

14,5% alc./vol.

Residual sugar

Dry.

Total acidity

6,00 g/l in tartaric acid.

Estimated life

15/20 years.

Formats

750 ml - 1500 ml - 3000 ml.

Vinification and ageing

Vinification on skins: fermentation with floating cap at controlled temperature, followed by maceration with submerged cap for ten/twenty days. Regular pumping over and delestage. Malolactic fermentation carried out in full after the alcoholic fermentation. Ageing in French barriques for twelve months followed by sixteen months in Slavonian oak barrels. Further ageing in the bottle before release.

Tasting notes

Colour: Ruby red with intense violet hues.

Bouquet: Strong and rich typical aromas of intense red berry fruits and ripe cherry. Spicy notes and coffee beans nuances enhance depth and complexity.

Taste: A mouthfilling, elegant and strong character, excellent balance and optimum length on the palate. A wine with a great personality.

Food pairing

Ideal with pasta and strongly flavoured red meat dishes. Excellent with traditional piedmontese dishes, like Bagna Cauda, Fritto Misto, Bollito.