



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

## Villa Giulia Langhe Doc Bianco

scheda tecnica generica



### Ubicazione dei vigneti

Situati nel Comune di Barbaresco, con esposizione a sud, e nel Comune di Treiso, con esposizione a nord/ovest. L'altitudine media varia da 240m s.l.m. a 370m s.l.m.

### Varietà delle uve

Chardonnay 60% e Sauvignon 40%.

### Tipo di vino

Vino bianco.

### Tenore Alcol

13,5% alc./vol.

### Zuccheri residui

Secco.

### Acidità totale

5,90 g/l espressi in acido tartarico.

### Durata prevista

4/5 anni.

### Formati prodotti

750 ml.

### Vinificazione e affinamento

Diraspatura e pressatura delle uve, illimpidimento del mosto mediante flottazione e successiva spillatura del mosto limpido. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento e maturazione del vino su lieviti selezionati per un periodo di quattro mesi. Lavorazione separata delle due varietà fino ad assemblaggio pre-imbottigliamento. Imbottigliamento sterile e breve affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### Esame organolettico

**Colore:** Giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli.

**Profumo:** Intense note fruttate di agrumi e banana si amalgamano con sentori vegetali di ortaggi e fiori di acacia.

**Sapore:** L'armonia, la leggera sapidità e la buona persistenza esaltano la sua freschezza e la sua piacevole bevibilità.

### Abbinamento Gastronomico

Vino ideale per tutti i piatti di pesce e le fresche insalate primaverili. Ottimo come aperitivo.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

## Villa Giulia Langhe Doc Bianco

generic technical sheet



### Position of the vineyards

In the commune of Barbaresco, south facing, and in the commune of Treiso, north west exposure. Average altitudes of 240m and 370m a.s.l.

### Grape variety

Chardonnay 60%, Sauvignon 40%.

### Type of wine

White wine.

### Alcohol

13,5% alc./vol.

### Residual sugar

Dry.

### Total acidity

5,90 g/l in tartaric acid.

### Estimated life

4/5 years.

### Formats

750 ml.

### Vinification and ageing

Distemming and pressing of grapes followed by a cold settling of the must at a low temperature, fermented in temperature controlled stainless steel tanks. Refining on selected lees for four to five months. Separate vinification of the varietals until assembled before bottling, Sterile bottling and brief ageing in bottle before release.

### Tasting notes

**Colour:** brilliant straw yellow, with light green tinges

**Bouquet:** intense fruity aromas of citrus and banana mingle with sensations of spring green vegetables and acacia flowers.

**Taste:** The harmony, pleasant sapidity and good persistence enhance the freshness and drinkability of this wine.

### Food pairing

Great as an aperitif, it goes perfectly with any kind of seafood and it is an ideal companion to fresh Spring and Summer salads.