



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

---

---

## Merlot da Solo Monferrato Rosso DOC

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Marchesi di Grésy</b>
<b>Herkunft:</b>	Piemont DOC-Anbaugebiet Monferrato Rosso Gemeinde Cassine (Alessandria)
<b>Rebsorten:</b>	100% Merlot



**Ausbau/Reife:** Traditionelle Maischegärung für 10 Tage mit regelmäßigem Umpumpen. Malolaktische Gärung im Stahltank, danach Reifung für 18 Monate im Barrique aus Allier und weitere 12 Monate auf der Flasche.

**Eigenschaften:** Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Edle Aromen von roten Früchten, Kirsche, Pflaume, auch süßliche (Vanille, Karamell) und würzige Noten erkennbar, sehr komplex. Weich und dennoch kraftvoll im Mund mit guter Struktur, feinen, hochwertigen Tanninen und einem gehaltvollen Körper. Gute Länge mit gut eingebundenen Holznoten.

**ideal zu:** Pasta, Hase, Kaninchen, Lamm