



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

---

---

## Virtus Langhe Rosso DOC

---

---

**Erzeuger:** Marchesi di Grésy

**Herkunft:** Piemont  
DOC-Anbaugebiet Langhe Bianco  
Kommune Treiso

**Rebsorten:** 60% Barbera  
40% Cabernet Sauvignon

**Ausbau/Reife:** 10 Tage Mazeration auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur. Nach der alkoholischen Gärung findet die malolaktische Gärung statt. Reifung des Weines für 28 Monate in französischen Barriques. Anschließende Reifung für 22 Monate in der Flasche.

**Eigenschaften:** Rubinrot mit violetten Reflexen.  
Intensive, lang anhaltende Aromen von reifen Früchten, Kreide, Rosen, Pfeffer und Schokolade. Im Geschmack voll, delikater, harmonischer. Im Abgang anhaltend und angenehm.

**ideal zu:** vor allem zu rotem Fleisch, mittelreifem Käse, Pasta mit kräftiger Sauce.

