



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Monferrato Rosso DOC

Erzeuger: Marchesi di Grésy

Herkunft: Piemont
DOC-Anbaugeb. Monferrato Rosso
Gemeinde Cassine (Alessandria)

Rebsorten: 100% Merlot



Ausbau/Reife: Traditionelle Maischegärung für 10 Tage mit regelmäßigem Umpumpen. Malolaktische Gärung im Stahltank, danach Reifung für 12 Monate in gebrauchten französischen Eichenholz-Barriques aus Allier, weitere 24 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche, danach Flaschenreife bevor der Wein in den Verkauf kommt.

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