



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

## Villa Martis Langhe Doc Rosso

scheda tecnica generica



### Ubicazione dei vigneti

Situati nel cuore del Comune di Barbaresco, nella valle di Martinenga, i due vigneti sono esposti a sud-sud/ovest con un'altitudine media di circa 225m s.l.m.

### Varietà delle uve

Nebbiolo 60% e Barbera 40%.

### Tipo di vino

Vino rosso.

### Tenore Alcol

14,0% alc./vol.

### Zuccheri residui

Secco.

### Acidità totale

5,60 g/l espressi in acido tartarico.

### Durata prevista

15 anni.

### Formati prodotti

750 ml - 1500 ml.

### Vinificazione e affinamento

Vinificazione in rosso a cappello emerso con macerazione prolungata sulle bucce al fine di massimizzare l'estrazione, conservando l'eleganza dei due vitigni. Breve passaggio in barriques di rovere francese e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per un totale di ventiquattro mesi. Almeno sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### Esame organolettico

**Colore:** Rosso rubino di buona intensità con riflessi granati.

**Profumo:** Intenso bouquet di rosa, con sentori di confettura di ribes e ciliegia.

**Sapore:** La finezza del Nebbiolo con la freschezza della Barbera regalano eleganza, piacevolezza e armonia al vino.

### Abbinamento Gastronomico

Si accompagna ottimamente non solo a carni rosse, ma anche a piatti più delicati come carni bianche, frattaglie, verdure grigliate e formaggi freschi.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI  
DI GRESY

## Villa Martis Langhe Doc Rosso

generic technical sheet



### Position of the vineyards

In the heart of Barbaresco appellation, the Nebbiolo is from the Martinenga vineyard, while the Barbera vineyard is in the valley just below it, with south-southwest exposure at an average altitude of 225m a.s.l.

### Grape variety

Nebbiolo 60%, Barbera 40%.

### Alcohol

14,0% alc./vol.

### Total acidity

5,60 g/l in tartaric acid.

### Formats

750 ml - 1500 ml.

### Type of wine

Red wine.

### Residual sugar

Dry.

### Estimated life

15 years.

### Vinification and ageing

Vinification on skins and prolonged maceration with floating cap to obtain maximum extraction without losing the elegance of the two different grape varieties. Short period of ageing in French barriques, followed by a longer period in Slavonian oak casks, for a total of around twentyfour months. Ageing in the bottle for at least six more months before release.

### Tasting notes

**Colour:** Ruby red of good intensity with garnet tinges.

**Bouquet:** Intense notes of rose, berries, ribes jam and cherry.

**Taste:** The finesse of Nebbiolo and the freshness of Barbera make this wine lively and elegant, with good structure and moderate acidity.

### Food pairing

Matches very well not only with red meat, but also with white meat, grilled vegetables, fresh cheeses and other more delicate dishes.