

ISIMBARDA®



BARBERA

OLTREPO PAVESE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 2 ettari nel Comune di Mornico Losana

Altitudine: dai 200 ai 300 metri s.l.m.

Esposizione: sud

Caratteristiche del terreno: terreno limoso calcareo

Uve impiegate: Barbera 100%

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: l'uva raccolta viene posta in piccoli carri d'acciaio inox; seguono subito la pigiatura e la vinificazione in rosso. A primavera, la rifermentazione in autoclave conferisce lieve vivacità al prodotto

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con intense sfumature violacee

Aroma: molto intenso e schietto e sottolineato da un descrittore vinoso e di frutta rossa molto matura; traspare un lieve sentore speziato

Gusto: sapido, asciutto, con acidità mai invadente; la persistenza aromatica si identifica in un retrogusto di mandorla amara

Abbinamenti gastronomici: consigliato l'abbinamento con bolliti, primi piatti con sugo di carne, salumi e pollame

Temperatura di servizio: 15 °C

