

ISIMBARDA®



Vigna delle More

OLTREPO PAVESE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BONARDA

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 7 ettari nei Comuni di Santa Giuletta e Mornico Losana

Altitudine: dai 200 ai 350 metri s.l.m

Esposizione: sud-ovest

Caratteristiche del terreno: terreno limoso calcareo, di medio impasto e con lieve tendenza all'argilloso

Uve impiegate: Croatina 100%

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: l'uva, accuratamente selezionata, viene pigiata e sottoposta ad una vinificazione tradizionale.

La primavera successiva, al vino così ottenuto, la naturale rifermentazione in autoclave dona la vivacità tipica del prodotto

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con forti lance violacee

Aroma: intenso e penetrante che lascia trasparire evidenti sentori di prugna, ciliegia e piccoli frutti di bosco

Gusto: morbido, pieno, con tannicità avvertibile, ma tale da non pregiudicarne l'equilibrio, anzi capace di conferire una nota di importanza; lungo retrogusto amarognolo

Abbinamenti gastronomici: consigliato l'abbinamento con salumi cotti, primi piatti saporiti e carni aromatizzate

Temperatura di servizio: 15 °C

