

# ISIMBARDA®



CRUASÉ  
OLTREPÒ PAVESE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
METODO CLASSICO  
PINOT NERO ROSÉ  
*Brut*

**Zona di produzione:** vigneti di proprietà che si estendono per circa 3 ettari nei Comuni di Santa Giuletta e Mornico Losana

**Altitudine:** 350 metri s.l.m.

**Esposizione:** est-ovest

**Caratteristiche del terreno:** terreno limoso argilloso calcareo

**Uve impiegate:** Pinot Nero 100%

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità di impianto:** 5.500 ceppi per ettaro

---

**Tecnica di produzione:** la vendemmia è a mano in cassette da 30kg. Si vinifica in criomacerazione con successiva spremitura soffice delle bucce; l'illimpidimento naturale del mosto avviene in modo statico e la fermentazione avviene a temperatura controllata. Segue, nella primavera successiva alla raccolta, il tiraggio della cuvée. Si passa alla rifermentazione in bottiglia e dopo 24 mesi sui lieviti il vino viene degorgiato

---

#### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** tonalità rosata molto intensa con leggere note aranciate

**Aroma:** piccoli frutti rossi come fragola, ribes, mora e lampone, con leggere note di rosa

**Gusto:** di media struttura, morbido e di facile beva

---

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo in accompagnamento con formaggi e salumi

---

**Temperatura di servizio:** 5-6 °C

---

