

ISIMBARDA®



Monplò

OLTREPO PAVESE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 3 ettari nel Comune di Mornico Losana

Altitudine: dai 250 ai 350 metri s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Caratteristiche del terreno: terreno limoso calcareo

Uve impiegate: Barbera 80% - Merlot 20%

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: potature corte, inerbimento permanente e diradamento dei grappoli permettono di contenere la resa; in cantina la macerazione e il rimontaggio hanno durata e frequenza attentamente studiate per estrarre tutto il colore e la componente più nobile dei tannini. Dopo la fermentazione malolattica in acciaio, segue il travaso in rovere francese di secondo passaggio, dove il vino si affina per alcuni mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino scuro

Aroma: deciso e intenso, con note di confettura di ciliegia e prugna, unite alla viola e accenni di liquirizia, cacao e caffè

Gusto: caldo e vigoroso; persistente e con una buona trama tannica

Abbinamenti gastronomici: consigliato l'accompagnamento con carni rosse grigliate, arrosto e stufate, formaggi impegnativi e selvaggina

Temperatura di servizio: 15 °C

