

ISIMBARDA®



PINOT NERO

Brut

OLTREPÒ PAVESE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 4 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 - guyot

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: alla fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, fa seguito la presa di spuma per 10 giorni a 17 °C ed un ulteriore affinamento di circa sei mesi in autoclave sui lieviti. Questa tecnica, chiamata "charmat lungo" conferisce al vino morbidezza e grassezza

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino

Aroma: bouquet delicato con leggere note di lievito

Gusto: secco, fresco, armonico, persistente e accompagnato da un perlage finissimo

Abbinamenti gastronomici: ottimo con paste fredde, primi piatti a base di pesce e carni bianche. Può anche essere servito semplicemente come aperitivo

Temperatura di servizio: 5-6 °C

