

ISIMBARDA®



PINOT NERO
Blanc de Noir Brut
METODO CLASSICO
OLTREPÒ PAVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 3 ettari nel Comune di Santa Giuletta

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Esposizione: ovest

Caratteristiche del terreno: terreno limoso argilloso calcareo

Uve impiegate: Pinot Nero 100%

Sistema di allevamento: cordone speronato/guyout

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: la vendemmia è a mano in cassette da 30kg. La vinificazione in bianco, con il metodo della pressatura soffice è seguita dalla fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Segue nella primavera successiva alla raccolta, il tiraggio della cuvée. Si passa quindi alla rifermentazione in bottiglia e, dopo 36 mesi sui lieviti, il vino viene degorgiato

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino

Aroma: fiori bianchi, frutta gialla matura con una decisa nota di lievito

Gusto: di buona struttura, sapido ed elegante

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si sposa bene con qualsiasi portata

Temperatura di servizio: 5-6 °C

