

ISIMBARDA®



Vigna del Cardinale

OLTREPÒ PAVESE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PINOT NERO

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 4 ettari nei Comuni di Santa Giuletta e Mornico Losana

Altitudine: dai 350 metri s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Caratteristiche del terreno: le argille calcaree, le esposizioni felici e le altitudini relativamente elevate di alcune vigne rendono Isimbarda particolarmente vocata alla coltivazione di questo vitigno

Uve impiegate: Pinot Nero 100%

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: le meticolose operazioni colturali, tra cui potature cortissime, i misurati interventi "in verde" e i precoci diradamenti danno vita ad un'ottima uva che viene raccolta manualmente e sottoposta ad un'accurata cernita. Dopo una macerazione di 8-10 giorni, e solo quando i profumi corrispondono ad equilibrati dati analitici, avviene il passaggio in carati per lo svolgimento della malolattica e poi il passaggio in rovere francese per circa un anno

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino temperato dai bei riflessi purpurei

Aroma: al naso conserva i delicati aromi tipici di sottobosco come piccoli frutti, ribes nero e mora matura

Gusto: in bocca è elegante, di buon corpo e lungo al gusto

Abbinamenti gastronomici: perfetto abbinamento per carni rosse, selvaggina e formaggi erborinati

Temperatura di servizio: 15 °C

