

ISIMBARDA®



PINOT NERO

OLTREPO PAVESE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vinificato in Bianco

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 4 ettari nel Comune di Santa Giuletta

Altitudine: 250 - 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: 6.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: alla raccolta fa seguito una pressatura soffice; solo il fiore verrà avviato alla tradizionale vinificazione in bianco. La rifermentazione in autoclave e l'imbottigliamento nel febbraio che segue la vendemmia consentono di cogliere al meglio le caratteristiche del vitigno

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con fugaci sfumature verdoline

Aroma: delicato e netto; spiccano aromi di frutta acerba ed un impercettibile sentore di pane tostato

Gusto: una gradevole acidità non pregiudica l'armonia d'insieme; è presente un retrogusto mandorlato, tipico del vitigno

Abbinamenti gastronomici: ottimo come accompagnamento per piatti a base di pesce non elaborato, uova, carni bianche e torte di verdura. Può anche essere servito come vivace aperitivo

Temperatura di servizio: 6-8 °C

