

# ISIMBARDA®



## PREMIÈRE CUVÉE

### *Pinot Nero Brut*

METODO CLASSICO

**Zona di produzione:** vigneti di proprietà che si estendono per circa 3 ettari nel Comune di Santa Giuletta e per 2 ettari e mezzo nel comune di Mornico Losana

**Altitudine:** 300 metri s.l.m.

**Esposizione:** est / sud - est

**Caratteristiche del terreno:** terreno limoso argilloso calcareo

**Uve impiegate:** Pinot Nero 80% Chardonnay 20%

**Sistema di allevamento:** cordone speronato/guyout

**Densità di impianto:** 5.000 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 34 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 piatti a base di pesce

---

**Temperatura di servizio:** 5-6 °C

---

