

ISIMBARDA®



Vigna Martina

OLTREPO PAVESE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

RIESLING

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 3 ettari nel Comune di Mornico Losana

Altitudine: 400 metri s.l.m.

Esposizione: sud

Caratteristiche del terreno: terreno limoso sabbioso, con forte pendenza, buona ventilazione e forti escursioni termiche giorno/notte

Uve impiegate: Riesling Renano 100%

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: per sottolineare gli aromi varietali, si vinifica parte delle uve in criomacerazione; dopo una decantazione a freddo del mosto, solo il limpido viene utilizzato e mandato a fermentare per una ventina di giorni in acciaio a bassa temperatura per evitare la fermentazione malolattica. Segue un affinamento in acciaio di circa tre mesi infine si può procedere con l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino carico di intensi riflessi verdognoli

Aroma: intense note floreali che identificano l'aromaticità del vitigno

Gusto: vino sapido ed elegante

Abbinamenti gastronomici: un classico vino da pesce che può ben sposarsi anche con carni bianche e primi piatti a base di verdure

Temperatura di servizio: 10 °C

