

ISIMBARDA®



Vigna dei Giganti
PINOT NERO
DELL'OLTREPÒ PAVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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/guyout

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 contenitori d'acciaio per lo svolgimento della malolattica. Nella primavera successiva alla raccolta si imbottiglia, e dopo un affinamento di 3 mesi, viene immesso sul mercato

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino

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

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: 15 °C

Società Agricola Isimbarda | Località Castello | 27046 Santa Giuletta (PV)
T. +39 0383899256 - F. +39 0383814077 | info@isimbarda.com | isimbarda.com

