



ISIMBARDA®

'Monplò' Oltrepò Pavese DOC Barbera

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 7 ettari nel Comune di Mornico Losana.

Altitudine: dai 250 ai 350 metri s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Caratteristiche del terreno: terreno limoso calcareo

Uve impiegate: Barbera 90% - Merlot 10%

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: potature corte, inerbimento permanente e diradamento dei grappoli permettono di contenere la resa; in cantina la macerazione e il rimontaggio hanno durata e frequenza attentamente studiate per estrarre tutto il colore e la componente più nobile dei tannini. Dopo la fermentazione malolattica in acciaio, segue il travaso in rovere francese di secondo passaggio, dove il vino si affina per alcuni mesi.

Titolo alcolometrico: 14% vol.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino scuro

Aroma: deciso e intenso, con note di confettura di ciliegia e prugna, unite alla viola e accenni di liquirizia, cacao e caffè

Gusto: caldo e vigoroso; persistente e con una buona trama tannica

Abbinamenti gastronomici: consigliato l'accompagnamento con carni rosse grigliate, arrosto e stufate, formaggi impegnativi e selvaggina.

Temperatura di servizio: 15 °C

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

