



ISIMBARDA®

## Oltrepò Pavese Barbera DOC Petillant

**Zona di produzione:** vigneti di proprietà che si estendono per circa 2 ettari nel Comune di Mornico Losana.

**Altitudine:** dai 200 ai 300 metri s.l.m.

**Esposizione:** sud

**Caratteristiche del terreno:** terreno limoso calcareo

**Uve impiegate:** Barbera 100%

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità di impianto:** 6.000 ceppi per ettaro

**Tecnica di produzione:** l'uva raccolta viene posta in piccoli carri d'acciaio inox; seguono subito la pigiatura e la vinificazione in rosso. A primavera, la rifermentazione in autoclave conferisce lieve vivacità al prodotto.

**Titolo alcolometrico:** 13% vol.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino con intense sfumature violacee

**Aroma:** molto intenso e schietto e sottolineato da un descrittore vinoso e di frutta rossa molto matura; traspare un lieve sentore speziato

**Gusto:** sapido, asciutto, con acidità mai invadente; la persistenza aromatica si identifica in un retrogusto di mandorla amara

**Abbinamenti gastronomici:** consigliato l'abbinamento con bolliti, primi piatti con sugo di carne, salumi e pollame

**Temperatura di servizio:** 15 °C

