



ISIMBARDA®

'Costa di Annibale' Croatina IGT

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 2 ettari nel Comune di Santa Giuletta

Altitudine: dai 250 metri s.l.m.

Esposizione: sud

Caratteristiche del terreno: terreno limoso calcareo, di medio impasto e con lieve tendenza all'argilloso

Uve impiegate: Croatina 100%

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: l'uva, accuratamente selezionata, viene pigiata e sottoposta ad una vinificazione tradizionale. Il vino ottenuto viene messo in bottiglia nella primavera successiva ed affinato in bottiglia 3 mesi prima della commercializzazione. Il vino viene prodotto solo nelle annate meritevoli che danno calore e concentrazione alle uve.

Titolo alcolometrico: 14,5% vol.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con forti lance violacee

Aroma: intenso e penetrante che lascia trasparire evidenti sentori di prugna e ciliegia

Gusto: morbido, pieno, con tannicità avvertibile, ma tale da non pregiudicare l'equilibrio, anzi capace di conferire una nota di importanza; lungo retrogusto amarognolo

Abbinamenti gastronomici: consigliato l'abbinamento con salumi, formaggi erborinati e carni aromatizzate

Temperatura di servizio: 18 °C

