



ISIMBARDA®

## 'Montezavo' Oltrepò Pavese DOC Barbera Riserva

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

**Altitudine:** 250 metri s.l.m.

**Esposizione:** sud

**Caratteristiche del terreno:** terreno argilloso con una buona componente di limo

**Uve impiegate:** Barbera 100%

**Sistema di allevamento:** cordone speronato/guyot

**Densità di impianto:** tra i 6.000 e i 4.500 ceppi per ettaro

**Tecnica di produzione:** dopo un'attenta gestione del vigneto, con potature corte e precoci diradamenti, l'uva viene macerata per 15 giorni in tini d'acciaio e successivamente avviene il passaggio in tonneau nuove di rovere francese per 14 mesi. Segue poi un affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

**Titolo alcolometrico:** 14,5% vol.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino profondo

**Aroma:** al naso spicca una grande complessità, dal frutto a bacca rossa alla viola, sino a sentori speziati di elegante raffinatezza

**Gusto:** marcata struttura e persistenza

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto abbinamento per selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura

**Temperatura di servizio:** 18 °C

