



ISIMBARDA®

'Première Cuvée' Oltrepò Pavese Pinot Nero spumante metodo classico DOCG

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 3 ettari nel Comune di Santa Giuletta

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Esposizione: ovest

Caratteristiche del terreno: terreno limoso argilloso calcareo

Uve impiegate: Pinot Nero 100%

Sistema di allevamento: cordone speronato/guyot

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: la vendemmia è a mano in cassette da 30 kg. La vinificazione in bianco, con il metodo della pressatura soffice è seguita dalla fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Segue nella primavera successiva alla raccolta, il tiraggio della cuvée. Si passa quindi alla rifermentazione in bottiglia e, dopo 36-40 mesi sui lieviti, il vino viene degorgiato.

Titolo alcolometrico: 12% vol.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino

Aroma: fiori bianchi, frutta gialla matura con una decisa nota di lievito

Gusto: di buona struttura, sapido ed elegante

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si sposa bene con qualsiasi portata

Temperatura di servizio: 5-6 °C

