



ISIMBARDA

'Cruasé' Oltrepò Pavese Pinot Nero spumante metodo classico rosé DOCG

Zona di produzione: vigneti di proprietà che si estendono per circa 3 ettari nei Comuni di Santa Giuletta e Mornico Losana

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Esposizione: est-ovest

Caratteristiche del terreno: terreno limoso argilloso calcareo

Uve impiegate: Pinot Nero 100%

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6.500 ceppi per ettaro

Tecnica di produzione: la vendemmia è a mano in cassette da 30 kg. Si vinifica in criomacerazione con successiva spremitura soffice delle bucce; l'illimpimento naturale del mosto avviene in modo statico e la fermentazione avviene a temperatura controllata. Segue, nella primavera successiva alla raccolta, il tiraggio della cuvée. Si passa alla rifermentazione in bottiglia e dopo 24 mesi sui lieviti il vino viene degorgiato.

Titolo alcolometrico: 12% vol.

Caratteristiche organolettiche

Colore: tonalità rosata molto intensa con leggere note aranciate

Aroma: piccoli frutti rossi come fragola, ribes, mora e lampone, con leggere note di rosa

Gusto: di media struttura, morbido e di facile beva

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo in accompagnamento con formaggi e salumi

Temperatura di servizio: 5-6 °C

