ACQUISTATO IL .....

Croatina Igt "Costa di Annibale" 2019



Prodotto solo nelle annate migliori

Costa di Annibale, il vino proposto qui da isimbarda, è uno dei portabandiera dell'Oltrepò pavese. Si tratta, infatti, di un piacevole rosso prodotto con uve Croatina in purezza. Un vitigno che, come il nobile Pinot Nero, sulle colline che cingono la zona a sud di Milano, viene coltivato da sempre, per la sua generosità e per la piacevolezza dei vini che vi si producono. Nello specifico questo Costa di Annibale nasce da uva, accuratamente selezionata e sottoposta a una vinificazione tradizionale. La sua forza è senza dubbio l'immediatezza e infatti non subisce un lungo affinamento ma viene messo in bottiglia già durante la primavera successiva alla raccolta. Qui riposa per un breve periodi di circa 3 mesi, per poi essere messo in vendita. Il Costa di Annibale non viene prodotto sempre, però. In Isimbarda, infatti, hanno deciso di riservargli solo le uve raccolte nelle annate meritevoli, quelle cioè capaci di dare la giusta concentrazione. Il suo colore è rosso rubino intenso, con forti sfumature violacee che ne testimoniano la gioventù. Profumo intenso e penetrante, con evidenti sentori di prugna e ciliegia. In bocca è morbido, pieno, con una bella tannicità avvertibile ma non tale da pregiudicarne l'equilibrio. Lungo il finale che si caratterizza per un particolare retrogusto amarognolo.

Storia di antica nobiltà, del vino ma non solo, quella di Isimbarda. Il nome, ad esempio, deriva dai Marchesi Isimbardi, famiglia patrizia che alla fine del 18esimo secolo possedeva la tenuta di Santa Giuletta. Più tardi, nell'800, fu Don Luigi Isimbardi a seguirne lo sviluppo, essendo un precursore delle moderne tecniche di viticoltura. Lo stemma di famiglia è ancora oggi presente nel logo della cantina che, dal 1991 è gestita da Luigi Meroni. In campagna la cura dei vigneti è quasi maniacale, con filari perfettamente inerbiti che vengono curati come giardini. In cantina la tecnologia non manca, e viene utilizzata per trarre tutto il meglio dalle belle uve dell'Oltrepò da cui si ottengono vini di grande personalità e precisione stilistica. Dalla Bonarda al Pinot Nero, sono pochi i vini di Isimbarda che non hanno ricevuto premi e riconoscimenti in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	limoso calcareo, di medio impasto e con lieve tendenza all'argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	CROATINA 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	salumi, formaggi erborinati e carni aromatizzate
Vinificazione	l'uva, accuratamente selezionata, viene pigiata e sottoposta ad una vinificazione tradizionale. Il vino ottenuto viene messo in bottiglia nelle 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
Sensazioni	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 pregiudicarne l'equilibrio, anzi capace di conferire una nota di importanza; lungo retrogusto amarognolo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821