ACQUISTATO IL .....

Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut Docg "Blanc de Noir"



Il buon metodo classico dell'Oltrepò

L'indicazione Blanc de Noir in etichetta non lascia dubbi. Questo pregiato spumante metodo classico oltrepadano è prodotto solo a partire da uve a bacca nera. Ed essendo l'Oltrepò terra di Pinot Nero, è chiaro che alla base della sua cuvée ci sia solo vino prodotto con questo nobile vitigno francese. La lavorazione, dopo la prima fermantazione alcolica per la creazione del vino di base, prevede una lunga maturazione in bottiglia. Circa 3 anni passati a stretto contatto con i propri lieviti. Un periodo necessario al vino per arricchirsi e diventare ancora più complesso, oltre che a rendere le bollicine ben integrate e sottilissime. Un vero piacere per il palato. Alla vista scopriamo un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino ancora molto vivo. Al naso si percepiscono chiaramente gli aromi più freschi di fiori bianchi, frutta gialla matura, oltre a una decisa nota di lievito che si manifesta sotto forma di pane tostato e croissant. In bocca è sorprendente per il suo equilibrio. Giustamente fresco grazie alla naturale acidità, fin dal primo sorso rivela una gradevole sapidità e un finale lungo e piacevole.

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 argilloso calcareo
Esposizione	Ovest
Allevamento	cordone speronato/guyout
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	PINOT NERO 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	ottimo come aperitivo, si sposa bene con qualsiasi portata
Vinificazione	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 mesi sui lieviti, il vino viene degorgiato
Sensazioni	Colore giallo paglierino, aroma di fiori bianchi, frutta gialla matura con una decisa nota di lievito, gusto di buona struttura, sapido ed elegante

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