ACQUISTATO IL .....

Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut Docg "Première Cuvée"

Lo spumante da scoprire

Oltrepò pavese terra di grandi spumanti da scoprire. Non è una novità, infatti, che con le uve di Pinot Nero, soprattutto, ma anche di Chardonnay, coltivate sulle colline della provincia pavese si ottengono, da sempre, eccellenti spumanti. Parenti alla lontana degli Champagne, per il metodo di produzione, ma che, rispetto ai cugini francesi, o anche ai franciacortini prodotti solo pochi chilometri più a Nord, vantano un rapporto qualità prezzo davvero eccellente. Così è anche per questo O.P. Pinot Nero Brut Docg Première Cuvée proposto da Isimbarda. Un bel taglio di Pinot Nero all'80% e Chardonnay per il restante 20%. La lunga permanenza sui lieviti, quasi tre anni, rendono questo spumante ricco e intrigante, già dal colore giallo paglierino vivace, con il calice impreziosito da lunghe catenelle di bollicine che salgono senza sosta. Al naso fiori bianchi, frutta gialla matura con una decisa nota di lievito che ricorda la crosta di pane o la brioche di pasticceria. In bocca si scopre un vino dotato di una buona struttura, fresco al punto giusto, sapido ed elegante. Un vino buono già oggi ma che probabilmente, se ben conservato in cantina, potrà continuare a evolvere per anni. Dunque, non abbiate fretta di stapparlo.

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	Est/ Sud-Est
Allevamento	cordone speronato/guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot Nero 80% Chardonnay 20%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	ottimo come aperitivo, si sposa bene con piatti a base di pesce
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 34 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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821