ACQUISTATO IL .....

Oltrepò Pavese Pinot Nero Rosé Brut Docg "Cruasé"

Il lombardo che strizza l'occhio alla Francia

Si chiama Cruasé e, a discapito dell'apparente francesismo, è un vino prodotto rigorosamente in Oltrepò pavese. Cruasé, infatti, è una parola inventata dai pavesi per indicare i loro buoni metodo classico prodotti al 100% con le migliori uve di Pinot Nero, vinificate in rosa. Un marchio di assoluta qualità, quindi, assegnato solo a un numero relativamente ristretto di bottiglie oltrepadane. Quella che proponiamo qui esce dalle cantine di Isimbarda. E' un Brut, dunque un vino secco ma non secchissimo, prodotto con i grappoli raccolti nella tenuta di Santa Giulietta. I 24 mesi passati in stretto contatto con i propri lieviti in bottiglia, rendono questo vino piacevolmente complesso ma non eccessivo. Nel calice si presenta con una tonalità di rosa molto intensa, con leggere note aranciate. Al naso si ritrovano le note tipiche del vitigno, che spaziano dai piccoli frutti rossi, come fragola, ribes, mora e lampone, a ricordi di rosa. Ben integrate, sono poi anche note di crosta di pane e di lievito. In bocca regala un sorso super piacevole e facile di beva. La struttura, infatti, non è eccessiva e invita a riempirsi il bicchiere, sorso dopo sorso. Non fatichiamo a immaginarlo al centro di una tavola accostato a una saporita fetta di salame. Di Varzi, ovviamente.

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-Ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Lombardia
Uve	PINOT NERO 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	ottimo come aperitivo in accompagnamento con formaggi e salumi
Vinificazione	Si vinifica in criomacerazione con successiva spremitura soffice delle bucce; l'illimpidimento 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
Sensazioni	tonalità rosata molto intensa con leggere note aranciate, aroma di piccoli frutti rossi come fragola, ribes, mora e lampone, con leggere note di rosa, gusto di media struttura, morbido e di facile beva

© 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