



ACQUISTATO IL

"Vigna delle More" Bonarda Doc

2020

Il rosso frizzante della tradizione pavese



Per i nostri padri e nonni, l'Oltrepò pavese era soprattutto sinonimo di Bonarda. Un vino semplice che spesso veniva venduto in damigiane e che allietava i pranzi delle domeniche di molte famiglie milanesi. Altri tempi (per fortuna, potremmo dire). Da allora il mondo del vino è cambiato e in Oltrepò hanno capito che la Bonarda ha potenzialità da vendere e che merita di essere lavorata con attenzione. Sono così nate le nuove Bonarda, tra cui questa Vigna delle More, gioiosamente pétillant, proposta da Isimbarda. Nasce da uve Croatina in purezza, accuratamente selezionate e vinificate in rosso. Il vino cos'ottenuto, nella primavera successiva alla raccolta, viene passato in autoclave dove viene reso vivace, attraverso una veloce seconda fermentazione. Il risultato finale stupisce per la freschezza e la vitalità. Già dal colore, rosso rubino intenso con forti lance violacee. Al naso rivela aromi intensi e penetranti che richiamano la prugna, la ciliegia e i piccoli frutti di bosco. Fruttato anche in bocca, rivela un gusto morbido in perfetto equilibrio con una tannicità ben avvertibile. Lungo il finale, rivela un retrogusto amarognolo molto tipico per la varietà.

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-ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Lombardia
Uve	Croatina 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	salumi cotti, primi piatti saporiti e carni aromatizzate

Vinificazione L'uva, accuratamente selezionata, viene pigiata e sottoposta ad una vinificazione tradizionale. La primavera successiva, al vino cos'ottenuto, la naturale rifermentazione in autoclave dona la vivacità tipica del prodotto.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso con forti lance violacee, aroma intenso e penetrante che lascia trasparire evidenti sentori di prugna, ciliegia e piccoli frutti di bosco, 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. 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