ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero "Costa dei Giganti" Doc 2019 2019

Il rosso versatile dell'Oltrepò

Molti dei migliori Pinot Nero d'Italia vengono da quel fazzoletto di terra che si trova a Sud della Lombardia. L'Oltrepò pavese, per la precisione, con le sue dolci colline e un clima fresco ma non troppo, è terra vocata per la produzione del nobile vitigno borgognone. Qui viene lavorato in diversi modi, in rosso o in bianco, fermo o spumante. E nella maggior parte dei casi ciò che si ottiene è un prodotto di grandissimo livello qualitativo, che viene proposto sul mercato a un prezzo decisamente vantaggioso. E' il caso, ad esempio di questo Casa dei Giganti, Pinot Nero Doc ottenuto da uve che provengono dalla tenuta di Santa Giulietta, in provincia di Pavia. Vinificazione accurata e in acciaio seguita da un affinamento in bottiglia, questo rosso si presenta di un bel colore rosso rubino, molto tipico per la varietà. Tipici sono anche i sentori che si percepiscono chiaramente al naso, con note di sottobosco, come piccoli frutti, ribes nero e mora matura. In bocca, invece, è elegante, dotato di un buon corpo, è un vino caratterizzato da una grande versatilità. Si adatta, cioè a diversi abbinamenti, anche insoliti. Potrebbe, per esempio, accompagnare con soddisfazione pesci di mare, come una ricciola o una spigola, ma anche un tagliere di formaggi non troppo stagionati.

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	PINOT NERO 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	perfetto abbinamento con pesci di mare (ricciola, spigola) e formaggi semi stagionati
Vinificazione	Dopo una macerazione di 8-10 giorni, e solo quando i profumi corrispondono ad equilibrati dati analitici, avviene il passaggio in contenitori d'acciaio per lo svolgimento della malolattica. Nella primavera successiva alla raccolta si imbottiglia, e dopo un affinamento di 3 mesi, viene immesso sul mercato
Sensazioni	Colore rosso rubino, al naso conserva i delicati aromi tipici di sottobosco come piccoli frutti, ribes nero e mora matura, in bocca è elegante, di buon corpo

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821