



ISIMBARDA®

IL FUTURO HA UN CUORE ANTICO

L'Azienda Vitivinicola Isimbarda, situata nel cuore dell'Oltrepò Pavese, deve il suo nome all'antica famiglia dei marchesi Isimbardi, patrizi lombardi divenuti feudatari del "tenimento" di Santa Gioletta alla fine del secolo XVII.

Soprattutto don Luigi Isimbardi, che nell'Ottocento amava la cascina Isimbarda quanto il suo maestoso palazzo di Milano, fu un ottimo viticoltore e precursore di moderne tecniche di produzione.

Il rinnovamento dei vigneti nel rispetto del paesaggio e la costruzione della cantina ne hanno fatto un'azienda dinamica e moderna, che non ha però dimenticato le proprie origini.

Acquisita nel 2019 da tre soci operanti da tempo nel settore wine, Isimbarda si distingue per lo spirito imprenditoriale giovane, attivo ed energico di chi è pronto a raccogliere ed affrontare nuove sfide rimanendo fedele alla propria anima antica.

Il 2020 rappresenta una pietra miliare nell'ambizioso progetto intrapreso dall'azienda nel 2017: quello del **passaggio al biologico**.

Si tratta di un investimento non accessibile a tutti, reso possibile solo dal fatto che i terreni della Tenuta Isimbarda risultano specificamente vocati alla produzione mediante agricoltura biologica. Il 2020 vede terminare il periodo di conversione, in seguito al quale i primi vini di annata biologici di Isimbarda saranno i veri protagonisti.





IL VALORE DEL PAESAGGIO

L'Azienda Agricola Isimbarda è situata in uno splendido contesto paesaggistico a 350 mt sul livello del mare, i suoi vigneti si estendono per 40 ettari sulle colline tra i comuni di Santa Giuletta e Mornico Losana. La filosofia aziendale, per mantenere e valorizzare questo contesto naturale, ha intrapreso un

percorso di conversione alla produzione di uva e vino biologico. Per questo i vigneti aziendali sono curati tutto l'anno non solo per ottenere un'uva di qualità, ma anche per mantenere integro il territorio. Tutti i nostri vini sono prodotti da uve provenienti solo da vigneti di proprietà.



METODO CLASSICO

PINOT NERO BRUT “Blanc de Noir”

Pinot Nero 100%

Vinificazione in bianco, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 36-40 mesi sui lieviti.

PINOT NERO BRUT “Première Cuvée”

Pinot Nero 85% • Chardonnay 15%

Vinificazione in bianco, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 34-36 mesi sui lieviti.

PINOT NERO ROSÈ BRUT “Cruasè”

Pinot Nero 100%

Fermentazione a temperatura controllata, 24 mesi sui lieviti.



CROATINA

COSTA DI ANNIBALE

Croatina 100%

L'uva, accuratamente selezionata, viene pigiata e sottoposta ad una vinificazione tradizionale.

Il vino ottenuto viene messo in bottiglia nella primavera successiva ed affinato in bottiglia 3 mesi prima della commercializzazione.

Il vino viene prodotto solo nelle annate meritevoli che danno calore e concentrazione alle uve.

RIESLING SUPERIORE

LE FLEUR • VIGNA MARTINA

Riesling Renano 100%

Prodotto scegliendo una specifica parcella all'interno del vigneto denominato "Vigna Martina", ad un'altitudine maggiore (circa 400 metri) al fine di ottenere uve con un potenziale aromatico molto elevato, mosti con un ottimo equilibrio acidico e vini con le caratteristiche da noi ricercate di sapidità, salinità e longevità. Solamente il mosto fiore derivante dal ciclo di pressatura viene utilizzato per la produzione di questo vino. Fermentazione a basse temperature (16°C) e affinamento in bottiglia per 12 mesi.



RIESLING SUPERIORE

VIGNA MARTINA

Riesling Renano 100%

Dopo una decantazione a freddo del mosto solo il limpido viene utilizzato e mandato a fermentare per una ventina di giorni in acciaio a bassa temperatura per evitare la fermentazione malolattica. Segue un affinamento in acciaio di circa tre mesi infine si può procedere con l'imbottigliamento.



VIGNA DELLE MORE

Croatina 100%
Vino frizzante

Vinificazione tradizionale. La naturale rifermentazione in autoclave dona la vivacità tipica del prodotto.

BONARDA
PÉTILLANT



BARBERA

Barbera 100%
Vino frizzante

Vinificazione in rosso. A primavera, la rifermentazione in autoclave conferisce lieve vivacità al prodotto.

BARBERA
PÉTILLANT



MONPLÒ

Barbera 90%, Merlot 10%
Vino fermo

Dopo la fermentazione malolattica in acciaio, segue il travaso in rovere francese di secondo passaggio, dove il vino si affina per alcuni mesi.

BARBERA



COSTA DEI GIGANTI

Pinot Nero 100%
Vino fermo

Dopo una macerazione di 8-10 giorni, avviene il passaggio in contenitori d'acciaio per lo svolgimento della malolattica. Affinamento di 3 mesi.

PINOT NERO



VIGNA DEL CARDINALE

Pinot Nero 100%
Vino fermo

Macerazione di 8-10
giorni. Passaggio in
carati per lo svolgimento
della malolattica e
passaggio in rovere
francese per circa
un anno.

PINOT NERO
RISERVA



MONTEZAVO

Barbera 100%
Vino fermo

Macerazione per 15
giorni in tini d'acciaio.
Passaggio in tonneau
nuove di rovere francese
per 14 mesi.
Affinamento in bottiglia
per altri 6 mesi.

BARBERA
RISERVA



LE CALLE

Pinot Nero 100%
Vino frizzante

Solo il fiore verrà
avviato alla tradizionale
vinificazione in bianco.
Rifermentazione in
autoclave e imbottiglia-
mento il febbraio suc-
cessivo alla vendemmia.

PINOT NERO
PÉTILLANT



TENUTA DEGLI ISIMBARDI

Pinot Nero 100%

Fermentazione in vasche
d'acciaio a temperatura
controllata. Presa di spu-
ma per 10 giorni a 17 °C
ed un ulteriore affina-
mento di circa sei mesi
in autoclave sui lieviti.

PINOT NERO
CHARMAT





ISIMBARDA®

TENUTA ISIMBARDA S.R.L.

Cascina Isimbardi, Frazione Castello - 27046 Santa Giuletta (PV)
T. +39 0383 899256 - F. +39 0383 814077 - CF/P. IVA: 02544920156
info@isimbarda.com - www.isimbarda.com