



# CANTINA D'ISERA

## Sauvignon Trentino • D.O.C.

Si presenta con colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso apre su note di sambuco, ribes e pesca bianca.

Al palato risulta pieno, vivace e sapido, con finale minerale e salato.

### Abbinamenti:

Accompagna idealmente pesce crudo, pietanze orientali e piatti a base di asparagi.

### Vitigno: Sauvignon

### Esposizione e altitudine:

EST, 180 - 500 mt s.l.m.

### Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, con buona capacità drenante

### Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

### Vinificazione:

raccolta manuale nel mese di settembre.

Vinificazione in bianco con breve macerazione sulle bucce, decantazione statica e

fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Er ist strohgelb mit grünlichem Schimmer, hat ein Bukett mit Noten von Holunder, Johannisbeere und weißem Pfirsich.

Im Gaumen ist er voll, lebhaft und würzig mit mineralischem, salzigem Abgang.

### Speisenbegleitung

Serviert wird er zu rohem Fisch, orientalischen Speisen und Spargelgerichten.

### Rebsorte: Sauvignon

### Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, 180 - 500 m.ü.M.

### Bodenbeschaffenheit:

kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehm Boden mit guter Drainung

### Anbauform:

Guyot, einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

### Vinifizierung:

Manuelle Ernte im September.

Weißwein-Vinifizierung mit kurzer

Maischung, statischer Dekantierung und Gärung

bei kontrollierter Temperatur.

Affination im Stahlbehälter vor der Abfüllung in Flaschen.



### PREMI / AWARDS

