



CANTINA D'ISERA

Isera 907 Dosaggio Zero

Trento • D.O.C.

Isera 907 Dosaggio Zero è uno dei gioielli più preziosi tra le cuvée Trento doc della Cantina d'Isera. Nasce dall'assemblaggio di sole uve Chardonnay nei vigneti coltivati a pergola e a spalliera dai nostri soci viticoltori sulle nostre colline più alte, tra i 500 e i 600 metri slm. Solo dopo un affinamento in bottiglia di almeno 40 mesi è pronto per lasciare la Cantina. Sintesi di eleganza e freschezza rappresenta l'essenza dello Chardonnay che nasce sulle pendici di queste montagne.

Abbinamenti:

Un Trento doc elegante, fresco e sapido ideale per accompagnare tutto il pasto. Si consiglia di gustare in abbinamento a piatti di Crudo di pesce e crostacei.

Vitigno: Chardonnay

Esposizione e altitudine:

EST, 500 - 600 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

composta da depositi glaciali di diversa origine:

- principalmente carbonatica con apporti basaltici e basaltici locali. Il suolo è tendenzialmente profondo, a tessitura franco-sabbiosa, calcareo e con scheletro diffuso
- costituiti principalmente da ghiaie e sabbie prevalentemente calcaree. La tessitura è tra franca e franco-sabbiosa.

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina - Guyot

Vinificazione: raccolta manuale nel mese di settembre. Vinificazione in bianco con pressatura soffice dell'uva e successiva fermentazione in acciaio e botte. Fermentazione malolattica parziale.

Tiraggio: dopo almeno sei mesi di affinamento sui lieviti in cantina avviene la rifermentazione in bottiglia. Segue un lungo affinamento sui lieviti in bottiglia.

Sboccatura:

il rabocco viene fatto senza l'utilizzo di zuccheri rispettando al massimo il carattere e l'espressione di questa cuvée.



Der Isera 907 Dosaggio Zero ist einer der kostbarsten Schätze unter den Cuvées Trento DOC von Cantina d'Isera. Er stammt aus einem Verschnitt von reinen Chardonnay-Trauben, die in den Pergola- und Spalier-Weinbergen unserer Winzer-Mitglieder auf unseren höchsten Bergen zwischen 500 und 600 m ü.M. angebaut werden. Erst nach der Reifung in der Flasche für mindestens 40 Monate ist der Wein bereit, das Weingut zu verlassen. Als Synthese von Eleganz und Frische repräsentiert er die Essenz des Chardonnay, der auf den Hängen dieser Berge wächst.

Speisenbegleitung

Ein eleganter, frischer und wohlschmeckender Trento DOC, ideal zur ganzen Mahlzeit. Er wird zu rohen Gerichten mit Fisch und Krustentieren empfohlen.

Rebsorte: Chardonnay

Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, 500 - 600 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

- glaziale Ablagerungen unterschiedlicher Herkunft:
- hauptsächlich Karbonat mit lokalem basaltischen und basaltischen Material. Der Boden ist meist tief, hat eine sandige, kalkhaltige Lehmtexur mit diffussem Aufbau,
 - der hauptsächlich aus vorwiegend kalkhaltigem Kies und Sand besteht. Die Textur liegt zwischen lehmig und lehmig-sandig.

Anbauform:

Guyot - einfache Trentiner Pergola

Vinifikation:

Manuelle Ernte im September. Weißweinbereitung mit sanfter Pressung der Trauben und anschließender Gärung in Stahl und Fässern. Partielle malolaktische Gärung.

Flaschenabfüllung:

Nach einer mindestens sechsmonatigen Reifung auf der Hefe im Keller findet der zweite Gärungsvorgang in der Flasche statt. Es folgt eine lange Reifung auf der Hefe in der Flasche.

Degorgieren:

Beim Auffüllen wird der Charakter und Ausdruck dieses Cuvées ohne Zucker vollends respektiert.

PREMI / AWARDS

