



CANTINA D'ISERA

Sauvignon Trentino • D.O.C.

Il Sauvignon è un vitigno di origine francese che ha trovato in alcune micro-aree del Trentino l'habitat ideale. Coltivato sulle nostre colline a circa 450 metri, su terrazzi di origine glaciale costituiti principalmente da ghiaia e sabbie calcaree, il Sauvignon Novecentosette riesce a esprimere carattere e personalità.

Abbinamenti:

Gli abbinamenti gastronomici consigliati sono le crudità di pesce e di crostacei, le ostriche ma anche piatti di pesce al forno o alla brace più importanti e contorni di asparagi.

Vitigno: Sauvignon

Esposizione e altitudine:

EST 450 m s.l.m.

Composizione del terreno:

tessitura franca / franco-sabbiosa con scheletro mediamente scarso, più presente in profondità, di origine calcarea.

Forma di allevamento:

Pergola Semplice

Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox e botti in rovere da 10hl. Affinamento in botte e in vasca in acciaio prima dell'imbottigliamento.



Der Sauvignon ist eine in Frankreich beheimatete Rebsorte, die in bestimmten Mikrogebieten des Trentino ihr ideales Habitat gefunden hat. Der Sauvignon Novecentosette, der in unseren auf etwa 450 m ü.M. aus Kies und kalkhaltigem Sand bestehenden Terrassen eiszeitlichen Ursprungs angelegten Weinbergen angebaut wird, bringt Charakter und Persönlichkeit zum Ausdruck.

Speisenbegleitung

Empfohlen wird er zu rohen Fisch- und Krustentiergerichte, Austern, aber auch gebackenen oder gegrillten Fischgerichten und Spargelbeilagen.

Rebsorte: Sauvignon

Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, 450 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

Lehmige/sandig-lehmige Textur mit durchschnittlich spärlichem, in der Tiefe ausgeprägterem Skelett kalkhaltigen Ursprungs.

Anbauform:

einfache Pergola

Vinifizierung:

manuelle Ernte im September. Weiße Weinbereitung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks und 10-hl-Eichenfässern. Affination im Stahlbehälter vor der Abfüllung in Flaschen.