



CANTINA D'ISERA

Chardonnay Trentino • D.O.C.

Dal colore paglierino con riflessi verdognoli; profumo intensamente fruttato con piacevoli note di mela Golden. Il gusto è pieno, avvolgente e con una bella acidità finale.

Abbinamenti:

Piacevole come aperitivo, ideale a tavola, si unisce idealmente con pietanze a base di pesce e delicate minestre.

Vitigno: Chardonnay

Esposizione e altitudine:

EST, 200 - 400 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

sia ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, sia di natura basaltica con buona capacità drenante

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



Straw yellow in colour with greenish hues; intensely fruity nose with pleasant hints of Golden apple. Full, enveloping flavour with a good final acidity.

Food pairing:

Pleasant as an aperitif, it is ideal on the table making for a perfect accompaniment for fish dishes and delicate soups.

Vine: Chardonnay

Exposure and altitude:

EAST, 200 - 400 metres above sea level

Soil composition:

both gravelly, limy, sandy and basaltic in nature, with good drainage

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

manual harvest in September. White vinification, static decanting and fermentation at controlled temperatures. Refinement in steel tank before bottling.