



CANTINA D'ISERA

Isera 907 Riserva

Trento • D.O.C.

Isera 907 è la cuvée Trento doc più importante 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. L'importante escursione termica tra il giorno e la notte, l'aria tersa e la luminosità in alta quota garantiscono l'accumulo nei grappoli degli aromi tipici dello Chardonnay e una naturale concentrazione dell'acidità e della sapidità necessaria per vincere la sfida con il tempo. Dopo un affinamento in bottiglia di almeno 50 mesi è pronta per lasciare la Cantina. Dopo un anno dalla sboccatura riesce ad appagare la lunga attesa.

Abbinamenti:

Un Trento doc ricco ed elegante, fresco e sapido ideale per accompagnare tutto il pasto. Si consiglia di gustare in abbinamento a piatti di Crudo di pesce e crostacei; pizza bianca con mortadella e pistacchi; formaggi stagionati e salumi saporiti.

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 rabbocco viene fatto rispettando al massimo il carattere e l'espressione di questa cuvée con circa 3 g/l di residuo zuccherino.



Isera 907 Riserva is the finest Trento doc cuvée of Cantina d'Isera. Born exclusively from the squeezing of Chardonnay grapes harvested from the vineyards cultivated with pergola or espalier method by our partner wine makers, on our highest hills, between 500 and 600 metres above sea level. The significant thermal change between day and night, the clear air and luminosity at high level ensure the accumulation of the typical Chardonnay aromas in the grapes, a natural concentration of acidity and the ideal taste that retains over time. After aging in the bottle for at least 50 months, the wine is ready to leave the Cellar. After a year from disgorgement, it is able to appease the long wait.

Food pairing:

A rich and elegant Trento doc, fresh and savoury, ideal to accompany the entire meal. We suggest to savour it with raw fish and shellfish dishes; white pizza with mortadella and pistachios; aged cheeses and tasty cold cuts.

Vine: Chardonnay

Exposure and altitude:

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

Soil composition:

- consisting of glacial deposits of various origin:
- mainly carbonatic with basalt compounds and local basalt. The soil is tendentially deep, with loamy-sandy limy texture, and diffused skeleton
 - mainly consisting of gravel and mostly limy sands. The texture is between loamy and loamy-sandy.

Training system:

Pergola Semplice Trentina - Guyot

Vinification:

manual harvest in September. White vinification with soft pressing of the grapes and subsequent fermentation in steel and barrel. Partial malolactic fermentation.

Draught:

after a least six months of aging with yeasts in the cellar, the bottle fermentation takes place. A long aging period with yeasts in the bottle follows.

Disgorgement:

fill-up is carried out by fully respecting the character and expression of this cuvée with about 3.0 g/l of residual sugar.

PREMI / AWARDS

