



CANTINA D'ISERA

Cabernet Sauvignon Trentino • D.O.C.

Ottenuto dal vitigno di origine bordolese Cabernet Sauvignon con tradizionale vinificazione in rosso, questo vino ben si adatta all'invecchiamento. Il colore è rubino carico, il profumo è elegante e fruttato con note di frutta matura che ricordano la mora e la prugna, il gusto è pieno, rotondo e persistente.

Abbinamenti:

Si consiglia l'abbinamento con carni rosse particolarmente saporite, selvaggina e formaggi a pasta dura.

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Esposizione e altitudine:

EST, SUD-EST, 150 - 250 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, basaltico franco-argilloso, profondo

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Pergola doppia

Vinificazione:

raccolta manuale nella prima metà di ottobre.

Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in cemento e acciaio prima dell'imbottigliamento.



Der Wein wird aus der Burgunder Cabernet-Sauvignon-Rebe mit traditioneller Rotwein-Vinifizierung hergestellt und eignet sich gut für die Alterung. Er ist kräftig rubinrot, hat ein elegantes, fruchtiges Bukett mit Nuancen reifer Brombeeren und Pflaumen.

Speisenbegleitung

Empfohlen wird er zu geschmackvollem rotem Fleisch, Wild und Hartkäse.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, SÜD-ÖSTLICH, 150 – 250 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

kiesig, kalkhaltig, tonig-basaltisch, tief

Anbauform:

einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

Vinifizierung:

Handverlesung in der ersten Septemberhälfte.

Rotwein-Vinifizierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern.

Affination im Zementbecken vor der Abfüllung in Flaschen.