



CANTINA D'ISERA

Isera 907 Collezione

Trento • D.O.C.

Isera 907 Collezione è la cuvée Trento doc della Cantina d'Isera che rappresenta al meglio l'espressione del nostro territorio. Nasce dall'assemblaggio di sole uve Chardonnay nei vigneti coltivati a pergola e a spalliera dai nostri soci viticoltori sulle nostre colline, tra i 350 e i 600 metri slm.

Abbinamenti:

Un Trentodoc da gustare come aperitivo, con Formaggio Grana Trentino, e perfettamente in grado di sostenere con grande piacevolezza tutto il pasto.

Vitigno: Chardonnay

Esposizione e altitudine:

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

Composizione del terreno:

sono terrazzi di contatto e di origine glaciale, costituiti principalmente da ghiaie e sabbie prevalentemente calcaree. La tessitura è tra franca e franco-sabbiosa. Il drenaggio è buono e tendenzialmente rapido.

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

raccolta manuale dell'uva nell'ultima decade di agosto e mese di settembre. Vinificazione in bianco con pressatura soffice dell'uva e successiva fermentazione in acciaio. 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 4 g/l di residuo zuccherino.



Der Isera 907 Collezione ist der Cuvée Trento DOC von Cantina d'Isera, die den Ausdruck unseres Gebiets am besten repräsentiert. Er stammt aus einem Verschnitt von reinen Chardonnay-Trauben, die in den Pergola- und Spalier-Weinbergen unserer Winzer-Mitglieder auf unseren Bergen zwischen 350 und 600 m ü.M. angebaut werden.

Speisenbegleitung:

Ein Trentodoc, den man als Aperitif genießen kann
Grana Trentino-Käse und absolut geeignet um die gesamte Mahlzeit mit großer Freude durchzuhalten.

Rebsorte: Chardonnay

Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, 500 - 600 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

Kame-Terrassen glazialen Ursprungs, die hauptsächlich aus vorwiegend kalkhaltigem Kies und Sand bestehen. Die Textur liegt zwischen lehmig und lehmig-sandig. Die Entwässerung ist gut und erfolgt in der Regel schnell.

Anbauform:

Guyot - einfache Trentiner Pergola,
Doppelte Pergola

Vinifikation:

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:

Die Auffüllung erfolgt unter größtmöglicher Berücksichtigung des Charakters und Ausdrucks dieser Cuvée mit ca. 4 g/l Restzucker.

PREMI / AWARDS



AWC
VIENNA
SILVER
2019