CANTINA D'ISERA

Isera 907 Riserva

Trento • D.O.C.

Isera 907 è la cuvèe 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 cuvèe con circa 3 g/l di residuo zuccherino.

Der Isera 907 ist der wichtigste Cuvée Trento DOC von Cantina d'Isera. Er stammt aus einem Verschnitt von reinen Chardonnay-Trauben, die in den Pergola- und Spalier-Weinbergen unserer Winzer-Mitglieder auf unseren höchsten Bergen zwischen 500 und 600 m ü.M. angebaut werden. Der große Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht, die klare Luft und die Sonne auf der Anhöhe garantieren für die Anhäufung der typischen Chardonnay-Aromen in den Trauben und eine natürliche Säure- und Geschmackskonzentration, die für den Wettlauf mit der Zeit notwendig ist. Nach der Reifung in der Flasche für mindestens 50 Monate ist der Wein bereit, das Weingut zu verlassen. Ein Jahr nach dem Degorgieren wird die lange Wartezeit belohnt.

Speisenbegleitung
Ein üppiger, eleganter, frischer und wohlschmeckender Trento DOC, ideal zur ganzen Mahlzeit. Er wird zu rohen Gerichten mit Fisch und Krustentieren empfohlen; weiße Pizza mit Mortadella und Pistazien; reife Käsesorten und würzige Wurstwaren.

Rebsorte: Chardonnay
Ausrichtung und Höhenlage:
ÖSTLICH, 500 - 600 m.ü.M.
Bodenbeschaffenheit:
glaziale Ablagerungen unterschiedlicher Herkunft:
• hauptsächlich Karbonat mit lokalem basaltischen und basaltischen Material. Der Boden ist meist tief, hat eine sandige, kalkhaltige Lehmtextur mit diffusem Aufbau,
• der hauptsächlich aus vorwiegend kalkhaltigem Kies und Sand besteht. Die Textur liegt zwischen lehmig und lehmig-sandig.
Anbauform:
Guyot - einfache Trentiner Pergola
Vinifikation:
Manuelle Ernte im September. 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:
Beim Auffüllen wird der Charakter und Ausdruck dieses Cuvèes mit etwa 3,0 g/l Restzucker vollends respektiert

PREMI / AWARDS

MIGLIOR VINO SPUMANTE 2023 VINITALY

THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS 2023 GOLD

ROSSO The WineHunter 2023

ROSSO The WineHunter 2022

GOLD The WineHunter 2019

CANTINA D'ISERA • Via al Ponte, 1 • 38060 Isera (Tn) • Tel. 0464 433795 • info@cantinaisera.it • www.cantinaisera.it