CANTINA D'ISERA

Isera 907 Rosè - da Uve Marzemino

Vino Spumante di Qualità - Metodo Classico

Isera 907 Rosè - da uve Marzemino - è la Cuvèe Spumante Rosé della Cantina d'Isera. Nasce come espressione della vendemmia e della vinificazione in rosato del vitigno Marzemino, vitigno autoctono tipico di queste colline. Dal perlage fine e persistente e dalla corona finissima al naso evidenza eleganti note fruttate che ricordano la ciliegia, i piccoli frutti di bosco con note di melograno e ribes in secondo assaggio. Al palato la trama è molto raffinata e avvolgente e ripresenta le sensazioni fruttate presenti all'olfatto. Piacevolmente morbido dal perlage finissimo chiude ricordando note di ribes nero.

Abbinamenti:
Da gustare come aperitivo o in abbinamento a piatti che esprimono una prevalente grassezza, da provare in abbinamento ad un piatto di polenta e cotechino.

Vitigno: Marzemino
Esposizione e altitudine:
EST-SUD, EST, 150 - 350 m s.l.m.
Composizione del terreno:
ghiaioso, calcareo, basaltico, franco sabbioso, argilloso, tipico della zona.
Forma di allevamento:
Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia
Vinificazione:
Raccolta manuale a circa metà settembre. Vinificazione in bianco con pressatura soffice dell'uva e successiva fermentazione in acciaio.
Tiraggio:
dopo almeno sei mesi di affinamento sui lieviti in cantina avviene la rifermentazione in bottiglia. Segue un affinamento in bottiglia per circa 1 anno e mezzo.
Sboccatura:
il rabbocco viene fatto rispettando al massimo il carattere e l'espressione di questa cuvèe con circa 5 g/l di residuo zuccherino.

Isera 907 Rosé - aus Marzemino-Trauben - ist die Cuvèe Spumante Rosé der Cantina d'Isera. Er wurde als Ausdruck der Ernte und Rosé-Weinbereitung der Marzemino-Traube, einer in diesen Bergen typischen autochthonen Rebsorte kreiert. Er weist eine feine, anhaltende Perlage und eine sehr feinen Krone mit eleganten fruchtigen Noten an der Nase auf, die an Kirschen und kleine Beeren mit Granatapfel- und Johannisbeer-Anklängen bei der zweiten Kostprobe erinnern. Am Gaumen ist die Textur sehr elegant und umhüllend und gibt die fruchtigen Eindrücke an der Nase wieder. Er ist angenehm weich mit einer sehr feinen Perlage und erinnert beim Abgang an Noten von schwarzen Johannisbeeren.

Speisenbegleitung:
Er eignet sich als Aperitif oder passt zu fettreichen Gerichten wie Polenta und Cotechino.

Rebsorte: Marzemino
Ausrichtung und Höhenlage:
ÖSTLICH, SÜD-ÖSTLICH , 150 - 350 m.ü.M.
Bodenbeschaffenheit:
typische kiesige, kalkhaltige, basaltische und sandige Schlufflehmboden in der Gemeinde Isera
Anbauform:
Guyot - einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola
Vinification:
Manuelle Ernte etwa zur Hälfte September. Weißweinbereitung mit sanfter Pressung der Trauben und anschließender Gärung in Stahl.
Flaschenabfüllung:
Nach einer mindestens sechsmonatigen Reifung auf der Hefe im Keller findet der zweite Gärungsvorgang in der Flasche statt. Es folgt die Flaschenveredelung seit etwa anderthalb Jahren.
Degorgieren:
Die Auffüllung erfolgt unter größtmöglicher Berücksichtigung des Charakters und Ausdrucks dieser Cuvèe mit ca. 5 g/l Restzucker.

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