



CANTINA D'ISERA

Isera 907 Rosè - da Uve Marzemino Vino Spumante di Qualità - Metodo Classico

Isera 907 Rosè - da uve Marzemino - è la Cuvée 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 evidenzia 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, 350 - 600 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 rabocco viene fatto rispettando al massimo il carattere e l'espressione di questa cuvée con circa 5 g/l di residuo zuccherino.



Isera 907 Rosè - aus Marzemino-Trauben - ist die Cuvée 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 feine 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.

Vine: Marzemino

Exposure and altitude:

EAST, 350 - 600 mt s.l.m.

Soil composition:

both gravelly, limy, sandy and basaltic in nature.

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

Manual harvest around mid-September. White vinification with soft pressing of the grapes and subsequent fermentation in stainless steel barrels.

Draught:

After at least six months of maturation on the lees in the cellar, re-fermentation in the bottle takes place.

Refinement in the bottle follows for about 1 year and a half.

Disgorgement:

fill-up is carried out by fully respecting the character and expression of this cuvée with about 5 g/l of residual sugar.