



CANTINA D'ISERA

Isera 907 Dosaggio Zero

Trento • D.O.C.

Isera 907 Dosaggio Zero è uno dei gioielli più preziosi tra le cuvèe Trento doc 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. Solo dopo un affinamento in bottiglia di almeno 40 mesi è pronto per lasciare la Cantina. Sintesi di eleganza e freschezza rappresenta l'essenza dello Chardonnay che nasce sulle pendici di queste montagne.

Abbinamenti:

Un Trento doc elegante, fresco e sapido ideale per accompagnare tutto il pasto. Si consiglia di gustare in abbinamento a piatti di Crudo di pesce e crostacei.

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 senza l'utilizzo di zuccheri rispettando al massimo il carattere e l'espressione di questa cuvèe.



Isera 907 Dosaggio Zero is one of the most precious jewels of Trento doc cuvèe of Cantina d'Isera. Born exclusively from the squeezing of Chardonnay grapes harvested from the vineyards cultivated with pergola or espalier method by our partner wine makers, on the highest hills of Isera, between 500 and 600 metres above sea level. After aging in the bottle for at least 40 months, the wine is ready to leave the Cellar. Synthesis of elegance and freshness, it represents the essence of Chardonnay produced on the slopes of these mountains.

Food pairing:

A rich and elegant Trento doc, fresh and savoury, ideal to accompany the entire meal. We suggest to savour it with raw fish and shellfish dishes.

Vine: Chardonnay

Exposure and altitude:

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

Soil composition:

- consisting of glacial deposits of various origin:
- mainly carbonatic with basalt compounds and local basalt. The soil is tendentially deep, with loamy-sandy limy texture, and diffused skeleton
 - mainly consisting of gravel and mostly limy sands. The texture is between loamy and loamy-sandy.

Training system:

Pergola Semplice Trentina - Guyot

Vinification:

manual harvest in September. White vinification with soft pressing of the grapes and subsequent fermentation in steel and barrel. Partial malolactic fermentation.

Draught:

after a least six months of aging with yeasts in the cellar, the bottle fermentation takes place. A long aging period with yeasts in the bottle follows.

Disgorgement:

fill-up is carried out without sugar by fully respecting the character and expression of this cuvèe.

PREMI / AWARDS

