



CANTINA D'ISERA

Cabernet Sauvignon

Trentino - DOC

Der Cabernet Sauvignon ist eine französische Weinrebe, die seit vielen Jahren auch im Trentino verbreitet ist. Der Cabernet Sauvignon Cantina d'Isera hat eine kräftig rubinrote Farbe mit violetter Schimmer und wird am Fuße der Hügellandschaft angebaut. Sein elegantes, fruchtiges Bukett erinnert an Brombeeren und Pflaumen. Im Gaumen ist er voll, abgerundet und hat einen langen Abgang. Empfohlen wird er zu geschmackvollem rotem Fleisch, Wild und Hartkäse. Er sollte möglichst dekantiert bei einer Temperatur von 16 - 18°C serviert werden.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Anbaugebiet: Hügellandschaft von Pomarolo und Villa Lagarina

Ausrichtung und Höhenlage: WESTLICH, SÜD-WESTLICH, 200 - 250 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: kiesiger, kalkhaltiger und tiefer Schlufflehm-boden

Anbauform: einfache Trentiner Pergola

Bepflanzungsdichte: 5.000 Wurzelstöcke/ha

Vinifizierung: Handverlesung in der ersten Oktoberhälfte. Rotwein-Vinifizierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Affination im Zement- und Stahlbecken vor der Abfüllung in Flaschen.

