



CANTINA D'ISERA

Chardonnay

Trentino • D.O.C.

Der Chardonnay ist eine französische Weinrebe aus Burgund, die vor über einem Jahrhundert in die Region Trentino kam. Heute ist sie sowohl für Schaumweine als auch für stille Weine eine der wichtigsten Rebsorten im Trentiner Weinbau. Der Chardonnay Cantina d'Isera ist ein besonders interessanter Wein. Er ist strohgelb mit grünlichem Schimmer und hat ein intensiv fruchtiges Bukett mit angenehmen Golden-Delicious-Nuancen. Im Gaumen ist er voll, abgerundet und hat einen schönen sauren Abgang. Er passt gut zu Fischgerichten und delikaten Suppen. Außerdem eignet er sich gut als Aperitif. Er sollte bei einer Temperatur von 12-14°C serviert werden.

Rebsorte: Chardonnay

Anbaugebiet: Hügellandschaft in der Gemeinde Isera

Ausrichtung und Höhenlage: WESTLICH, 250 - 400 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehmbo-
den oder gut drainender Basaltboden

Anbauform: Guyot, einfache Trentiner Pergola

Bepflanzungsdichte: 5.000 Wurzelstöcke/ha

Vinifizierung: Handverlesung in der zweiten Septemberdeka-
de. Weißwein-Vinifizierung, statische Dekan-
tierung und Gärung bei kontrollierter Tempera-
tur. Affination im Stahlbehälter vor der Abfüll-
ung in Flaschen.

