



CANTINA D'ISERA

Pinot Grigio

Trentino • D.O.C.

Der Pinot Grigio ist eine französische Weinrebe, die vor über einem Jahrhundert in die Region Trentino kam. Seine erste Verbreitung geht auf die Mitte des vorigen Jahrhunderts zurück. Heute ist sie eine der wichtigsten Weinreben des Trentiner Weinbaus. Der Pinot Grigio Cantina d'Isera hat eine leuchtende strohgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Er hat ein intensiv fruchtiges Bukett mit angenehmen Williams-Birnen-Nuancen. Im Gaumen ist er abgerundet, ausgeglichen und hat fruchtige Abgänge mit einer schönen Mineralität. Serviert wird er als Aperitif, als Begleiter für Fischgerichte oder Krustentiere, Suppen und Nudelgerichten mit schmackhaften Soßen, gekochtem Geflügel, Omletts und Pfannkuchen. Er sollte bei einer Temperatur von 12-14°C gereicht werden.

Rebsorte: Pinot Grigio

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.

