



CANTINA D'ISERA

Sauvignon

Trentino • D.O.C.

Er wird auf der Hügellandschaft von Isera in besonders für den Weinbau geeigneten Zonen angebaut, in denen die Temperaturunterschiede die aromatische Komponente betonen. Der Sauvignon Cantina d'Isera ist leuchtend strohgelb mit grünlichem Schimmer. Sein Bukett hat mit Noten von Holunder, Johannisbeere und weißem Pfirsich. Im Gaumen ist er lebhaft und würzig mit mineralischem, salzigem Abgang. Serviert wird er zu rohem Fisch, orientalischen Speisen und Spargelgerichten. Er sollte bei einer Temperatur von 12-14°C gereicht werden.

Rebsorte: Sauvignon

Anbaugebiet: Hügellandschaft in der Gemeinde Isera

Ausrichtung und Höhenlage: WESTLICH, 300 - 500 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehmbo-
den mit guter Drainung

Anbauform: Guyot - einfache Trentiner Pergola

Bepflanzungsdichte: 5.000 Wurzelstöcke/ha

Vinifizierung: Handverlesung in der ersten Septemberhälfte.
Weißwein-Vinifizierung mit kurzer
Maischung, statischer Dekantierung und
Gärung bei kontrollierter Temperatur. Affina-
tion im Stahlbehälter vor der Abfüllung in
Flaschen.

