



## CANTINA D'ISERA

### Cantina d'Isera 1907 Brut

Trento • D.O.C.

Der 1907 Brut ist der Cuvèe Trento DOC von Cantina d'Isera, die den Ausdruck unseres Gebiets am besten repräsentiert. Er stammt aus einem Verschnitt von reinen Chardonnay-Trauben, die in den Pergola- und Spalier-Weinbergen unserer Winzer-Mitglieder auf den Bergen von Isera zwischen 350 und 600 m ü.M. angebaut werden. Erst nach der Reifung in der Flasche für mindestens 30 Monate ist der Wein bereit, das Weingut zu verlassen.

**Rebsorte:** 100 % Chardonnay

**Anbaugebiet:** Trentino - Obere Hügellandschaft von Isera

**Ausrichtung und Höhenlage:** WESTLICH, 350 - 550 m.ü.M.

**Bodenbeschaffenheit:** Kame-Terrassen glazialen Ursprungs, die hauptsächlich aus vorwiegend kalkhaltigem Kies und Sand bestehen. Die Textur liegt zwischen lehmig und lehmig-sandig. Die Entwässerung ist gut und erfolgt in der Regel schnell.

**Anbauform:** Guyot - einfache Trentiner Pergola

**Bepflanzungsdichte:** 5.000 Wurzelstöcke/ha

**Vinifikation:** Handlese der Trauben Mitte September.

Weißweinbereitung mit sanfter Pressung der Trauben und anschließender Gärung in Stahl und Fässern. Partielle malolaktische Gärung.

**Flaschenabfüllung:** Nach einer mindestens sechsmonatigen Reifung auf der Hefe im Keller findet der zweite Gärungsvorgang in der Flasche statt. Es folgt eine lange Reifung auf der Hefe in der Flasche.

**Degorgieren:** Beim Auffüllen wird der Charakter und Ausdruck dieses Cuvèes mit etwa 4 g/l Restzucker vollends respektiert.

