



CANTINA D'ISERA

Cantina d'Isera 1907 Riserva

Trento • D.O.C.

Der 1907 Riserva ist der wichtigste Cuvée Trento DOC von Cantina d'Isera. Er stammt aus einem Verschnitt von reinen Chardonnay-Trauben, die in den Pergola- und Spalier-Weinbergen unserer Winzer-Mitglieder auf den höchsten Bergen von Isera zwischen 500 und 600 m ü.M. angebaut werden. Der große Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht, die klare Luft und die Sonne auf der Anhöhe garantieren für die Anhäufung der typischen Chardonnay-Aromen in den Trauben und eine natürliche Säure- und Geschmackskonzentration, die für den Wettlauf mit der Zeit notwendig ist. Nach der Reifung in der Flasche für mindestens 50 Monate ist der Wein bereit, das Weingut zu verlassen. Ein Jahr nach dem Degorgieren wird die lange Wartezeit belohnt.

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Anbaugebiet: Trentino - Obere Hügellandschaft von Isera

Ausrichtung und Höhenlage: WESTLICH, 400 - 550 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: glaziale Ablagerungen unterschiedlicher Herkunft:

- hauptsächlich Karbonat mit lokalem basaltischen und basaltischen Material. Der Boden ist meist tief, hat eine sandige, kalkhaltige Lehmtexur mit diffusem Aufbau,
- der hauptsächlich aus vorwiegend kalkhaltigem Kies und Sand besteht. Die Textur liegt zwischen lehmig und lehmig-sandig.

Anbauform: Guyot - einfache Trentiner Pergola

Bepflanzungsdichte 5.000 Wurzelstöcke/ha

Vinifikation: Handlese der Trauben Mitte September. Weißweibereitung 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 Cuvées mit etwa 3,5 g/l Restzucker vollends respektiert.

