



CANTINA D'ISERA

Cabernet Sauvignon

Trentino - DOC

Il Cabernet Sauvignon è un vitigno di origine francese che si è diffuso da moltissimi anni anche in Trentino. Coltivato nelle zone pedecollinari più vocate il Cabernet Sauvignon Cantina d'Isera si presenta con un colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Il profumo è elegante e fruttato con note di frutta matura che ricordano la mora e la prugna. Al palato è pieno, rotondo e persistente. Si consiglia l'abbinamento con carni rosse particolarmente saporite, selvaggina e formaggi a pasta dura. Si consiglia di servire alla temperatura di 16-18°C possibilmente previa scaraffatura.

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: collina di Pomarolo e Villa Lagarina

Esposizione e altitudine: EST, SUD-EST, 200 - 250 mt s.l.m.

Composizione del terreno: ghiaioso, calcareo, franco-argilloso, profondo

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella prima metà di ottobre.

Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in cemento e acciaio prima dell'imbottigliamento.

