



CANTINA D'ISERA

Chardonnay Trentino • D.O.C.

Dal colore paglierino con riflessi verdognoli; profumo intensamente fruttato con piacevoli note di mela Golden. Il gusto è pieno, avvolgente e con una bella acidità finale.

Abbinamenti:

Piacevole come aperitivo, ideale a tavola, si unisce idealmente con pietanze a base di pesce e delicate minestre.

Vitigno: Chardonnay

Esposizione e altitudine:

EST, 200 - 400 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

sia ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, sia di natura basaltica con buona capacità drenante

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



Er ist strohgelb mit grünlichem Schimmer, hat ein intensives fruchtiges Bukett mit angenehmen Golden-Delicious-Noten. Gustatorisch ist er voll, abgerundet und hat einen schönen säuerlichen Abgang.

Speisenbegleitung

Er wird als Aperitif oder Tischwein zu Fischgerichten und delikaten Suppen serviert.

Rebsorte: Teroldego

Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, 200 - 400 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehmboden oder gut drainender Basaltboden

Anbauform:

Guyot, einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

Vinifizierung:

Manuelle Ernte im September. Weißwein-Vinifizierung, statische Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Affination im Stahlbehälter vor der Abfüllung in Flaschen.