



CANTINA D'ISERA

Cabernet Sauvignon

Trentino • D.O.C.

Ottenuto dal vitigno di origine bordeaux Cabernet Sauvignon con tradizionale vinificazione in rosso, questo vino ben si adatta all'invecchiamento. Il colore è rubino carico, il profumo è elegante e fruttato con note di frutta matura che ricordano la mora e la prugna, il gusto è pieno, rotondo e persistente.

Abbinamenti:

Si consiglia l'abbinamento con carni rosse particolarmente saporite, selvaggina e formaggi a pasta dura.

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Esposizione e altitudine:

EST, SUD-EST, 150 - 250 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, basaltico franco-argilloso, profondo

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Pergola doppia

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.



Obtained from the Bordeaux-origin vine, Cabernet Sauvignon, with traditional red vinification, this wine ages particularly well. The deep ruby colour and elegantly fruity nose with hints of ripe fruit suggest blackberries and plums; the palate it is full, rounded and persistent.

Food pairing:

Best served with full-avoured red meats, game and hard cheeses.

Vine: Cabernet Sauvignon

Exposure and altitude:

EAST, SOUTH-EAST, 150 - 250 metres above sea level

Soil composition:

gravelly, limy, sandy-clay basaltic, deep

Training system:

Trentino simple pergola - Double pergola

Vinification:

manual harvest during the first half of October.

Red vinification and fermentation at controlled temperatures in stainless steel tanks.

Refinement in concrete vats and steel tank before bottling.