



CANTINA D'ISERA

Sauvignon Trentino • D.O.C.

Si presenta con colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso apre su note di sambuco, ribes e pesca bianca.

Al palato risulta pieno, vivace e sapido, con finale minerale e salato.

Abbinamenti:

Accompagna idealmente pesce crudo, pietanze orientali e piatti a base di asparagi.

Vitigno: Sauvignon

Esposizione e altitudine:

EST, 180 - 500 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, con buona capacità drenante

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

raccolta manuale nel mese di settembre.

Vinificazione in bianco con breve macerazione sulle bucce, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



The straw yellow colour features greenish hues. The nose opens with notes of elderberry, current and white peach.

On the palate, it is full, lively and sapid, with a mineral, salty finale.

Food pairing:

It is the perfect accompaniment for raw fish, eastern dishes and asparagus-based meals.

Vine: Sauvignon

Exposure and altitude:

EAST, 180 - 500 metres above sea level

Soil composition:

gravelly, limy, sandy, with good drainage

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

Manual harvest in September. White vinification with brief maceration on the skins, static decanting and fermentation at controlled temperatures. Refinement in steel tank before bottling.

PREMI / AWARDS

