



CANTINA D'ISERA

Isera 907 Collezione Trento • D.O.C.

Isera 907 Collezione è la cuvée Trento doc della Cantina d'Isera che rappresenta al meglio l'espressione del nostro territorio. Nasce dall'assemblaggio di sole uve Chardonnay nei vigneti coltivati a pergola e a spalliera dai nostri soci viticoltori sulle nostre colline, tra i 350 e i 600 metri slm.

Abbinamenti:

Un Trentodoc da gustare come aperitivo, con Formaggio Grana Trentino, e perfettamente in grado di sostenere con grande piacevolezza tutto il pasto.

Vitigno: Chardonnay

Esposizione e altitudine:
EST, 500 - 600 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

sono terrazzi di contatto e di origine glaciale, costituiti principalmente da ghiaie e sabbie prevalentemente calcaree. La tessitura è tra franca e franco-sabbiosa. Il drenaggio è buono e tendenzialmente rapido.

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

raccolta manuale dell'uva nell'ultima decade di agosto e mese di settembre. Vinificazione in bianco con pressatura soffice dell'uva e successiva fermentazione in acciaio. Fermentazione malolattica parziale.

Tiraggio:

dopo almeno sei mesi di affinamento sui lieviti in cantina avviene la rifermentazione in bottiglia. Segue un lungo affinamento sui lieviti in bottiglia.

Sboccatura:

il rabbocco viene fatto rispettando al massimo il carattere e l'espressione di questa cuvée con circa 4 g/l di residuo zuccherino.



Isera 907 Brut Collezione is Trento doc cuvée of Cantina d'Isera that best represents the expression of our territory. Born exclusively from the squeezing of Chardonnay grapes harvested from the vineyards cultivated with pergola or espalier method by our partner wine makers, on the hills of Isera, between 350 and 600 metres above sea level.

Food pairing:

A Trentodoc to be enjoyed as an aperitif, with Grana Trentino cheese, and perfectly capable of supporting the entire meal with great pleasure.

Vine: Chardonnay

Exposure and altitude:
EAST, 500 - 600 mt s.l.m.

Soil composition:

of contact terrace layout and glacial origin, mainly consisting of gravel and mostly limy sands. The texture is between loamy and loamy-sandy. Draining is good and tendentially rapid.

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

manual harvesting of the grapes in the last ten days of August and September. White vinification with soft pressing of the grapes and subsequent fermentation in steel and barrel. Partial malolactic fermentation.

Draught:

after a least six months of aging with yeasts in the cellar, the bottle fermentation takes place. A long aging period with yeasts in the bottle follows.

Disgorgement:

fill-up is carried out by fully respecting the character and expression of this cuvée with about 4 g/l of residual sugar.

PREMI / AWARDS



AWC
VIENNA
SILVER
2019