



CANTINA D'ISERA

Isera 907 Rosè - da Uve Marzemino

Vino Spumante di Qualità - Metodo Classico

Isera 907 Rosè - da uve Marzemino - è la Cuvée Spumante Rosé della Cantina d'Isera. Nasce come espressione della vendemmia e della vinificazione in rosato del vitigno Marzemino, vitigno autoctono tipico di queste colline. Dal perlage fine e persistente e dalla corona finissima al naso evidenzia eleganti note fruttate che ricordano la ciliegia, i piccoli frutti di bosco con note di melograno e ribes in secondo assaggio. Al palato la trama è molto raffinata e avvolgente e ripresenta le sensazioni fruttate presenti all'olfatto. Piacevolmente morbido dal perlage finissimo chiude ricordando note di ribes nero.

Abbinamenti:

Da gustare come aperitivo o in abbinamento a piatti che esprimono una prevalente grassezza, da provare in abbinamento ad un piatto di polenta e cotechino.

Vitigno: Marzemino

Esposizione e altitudine:

EST-SUD, EST, 150 - 350 m s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, basaltico, franco sabbioso, argilloso, tipico della zona.

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

Raccolta manuale a circa metà settembre. Vinificazione in bianco con pressatura soffice dell'uva e successiva fermentazione in acciaio.

Tiraggio:

dopo almeno sei mesi di affinamento sui lieviti in cantina avviene la rifermentazione in bottiglia. Segue un affinamento in bottiglia per circa 1 anno e mezzo.

Sboccatura:

il rabocco viene fatto rispettando al massimo il carattere e l'espressione di questa cuvée con circa 5 g/l di residuo zuccherino.



Isera 907 Rosè - from Marzemino grapes - is the Cuvée Spumante Rosé of Cantina d'Isera. It was created as an expression of the harvest and rosé vinification of the Marzemino grape, an indigenous variety typical of these hills. With a fine and persistent perlage and a very fine crown, the nose reveals elegant fruity notes reminiscent of cherries and small berries with hints of pomegranate and currants in the second taste. On the palate the texture is very refined and enveloping and re-presents the fruity sensations present on the nose. Pleasantly soft with a very fine perlage, it closes with notes of blackcurrants.

Food pairing:

To be enjoyed as an aperitif or in combination with dishes that express a prevalent fattiness, try it with a dish of polenta and cotechino.

Vine: Marzemino

Exposure and altitude:

EAST-SOUTH, EAST, 150 - 350 mt s.l.m.

Soil composition:

both gravelly, limy, sandy and basaltic in nature.

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

Manual harvest around mid-September. White vinification with soft pressing of the grapes and subsequent fermentation in stainless steel barrels.

Draught:

After at least six months of maturation on the lees in the cellar, re-fermentation in the bottle takes place.

Refinement in the bottle follows for about 1 year and a half.

Disgorgement:

fill-up is carried out by fully respecting the character and expression of this cuvée with about 5 g/l of residual sugar.