



CANTINA D'ISERA

Sauvignon

Trentino • D.O.C.

Coltivato sulle colline di Isera in zone particolarmente vocate dove le escursioni termiche ne esaltano la componente aromatica, il Sauvignon Cantina d'Isera si presenta con colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso apre su note di sambuco, ribes e pesca bianca. Al palato risulta vivace e sapido, con finale minerale e salato. Accompagna idealmente pesce crudo, pietanze orientali e piatti a base di asparagi. Si consiglia di servire alla temperatura di 12-14°C.

Vitigno: Sauvignon

Zona di produzione: collina del Comune di Isera

Esposizione e altitudine: EST, 300 - 500 mt s.l.m.

Composizione del terreno: ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, con buona capacità drenante

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina - Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella seconda metà 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.

