



CANTINA D'ISERA

Cantina d'Isera 1907 Brut

Trento • D.O.C.

1907 Brut 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 colline di Isera tra i 350 e i 600 metri slm. Solo dopo un affinamento in bottiglia di almeno 30 mesi è pronta per lasciare la Cantina.

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: alta collina di Isera

Esposizione e altitudine: EST, 350 - 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

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale dell'uva nella prima metà del 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 rabocco viene fatto rispettando al massimo il carattere e l'espressione di questa cuvée con circa 4 g/l di residuo zuccherino.

