



CANTINA D'ISERA

Cantina d'Isera 1907 Riserva

Trento • D.O.C.

1907 Riserva è la cuvée Trento doc più importante della Cantina d'Isera. Nasce dall'assemblaggio di sole uve Chardonnay nei vigneti coltivati a pergola e a spalliera dai nostri soci viticoltori sulle colline più alte di Isera tra i 500 e i 600 metri slm. L'importante escursione termica tra il giorno e la notte, l'aria tersa e la luminosità in alta quota garantiscono l'accumulo nei grappoli degli aromi tipici dello Chardonnay e una naturale concentrazione dell'acidità e della sapidità necessaria per vincere la sfida con il tempo. Dopo un affinamento in bottiglia di almeno 50 mesi è pronta per lasciare la Cantina. Dopo un anno dalla sboccatura riesce ad appagare la lunga attesa.

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: alta collina di Isera

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

Composizione del terreno: composta da depositi glaciali di diversa origine:

- principalmente carbonatica con apporti basaltici e basaltici locali. Il suolo è tendenzialmente profondo, a tessitura franco-sabbiosa, calcareo e con scheletro diffuso
- costituiti principalmente da ghiaie e sabbie prevalentemente calcaree. La tessitura è tra franca e franco-sabbiosa.

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina - Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale dell'uva alla metà del mese di settembre. Vinificazione in bianco con pressatura soffice dell'uva e successiva fermentazione in acciaio e botte. 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 3,5 g/l di residuo zuccherino.

