



## CANTINA D'ISERA

### Spumante Trentodoc Brut

Trento • D.O.C.

Il Trentodoc Brut Cantina d'Isera 1907 è prodotto dalle più pregiate uve Chardonnay coltivate sulle colline di Isera. E' un Trentodoc immediato, che lascia ampio spazio di interazione tra gusto, olfatto e territorio. La continuità dello stile del nostro Trentodoc è proprio l'espressione delicata e rispettosa dell'azione del terroir di origine delle uve con il tempo di affinamento che produce un vino dalle sensazioni nitide, pulite e particolarmente piacevoli. La godibilità del prodotto è assicurata dalla ricerca dell'equilibrio tra i profumi minerali e di frutta candita mescolati alla crosta di pane supportati da una bolla fine, lieve, continua. Un Trentodoc da gustare come aperitivo, accompagnato al Formaggio Grana Trentino, e perfettamente in grado di sostenere con grande piacevolezza tutto il pasto. Per gustare a pieno questo Trentodoc prodotto da sole uve Chardonnay e maturato più di 30 mesi sui lieviti si consiglia il consumo a una temperatura di circa 10-12°C.

**Vitigno:** 100% Chardonnay

**Zona di produzione:** Trentino - Alta collina di Isera

**Esposizione e altitudine:** EST, 350 - 550 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 prima decade di settembre. Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima del tiraggio.

