



CANTINA D'ISERA
Vino, dal 1907



Nel 1907, quando il Trentino ancora sottostava all'Impero Asburgico, si costituiva ad Isera l'omonima Cantina Sociale. Nata per volontà dei viticoltori della zona, la Cantina d'Isera raccoglieva già allora le uve pregiate delle colline basaltiche di Isera, prime fra tutte quelle di Marzemino.

Sotto la guida di esperti enologi, la Cantina d'Isera provvede quindi alla vinificazione delle ottime uve fornite dai soci, bilanciando sapientemente i vantaggi delle nuove tecnologie e la saggezza delle antiche tradizioni.

Il monito "La qualità non accetta compromessi" rappresenta per la Cantina d'Isera un imperativo, un impegno nei confronti del consumatore e la garanzia di poter assaporare, apprezzare e amare i vini creati dalla passione dell'uomo e dalla generosità della collina di Isera.





Oggi oltre 150 soci, su una superficie di circa 200 ettari, conferiscono ad ogni vendemmia mediamente 20.000 quintali di uve scelte e pregiate. "Il buon vino nasce in campagna": questa una delle massime alle quali la Cantina d'Isera si attiene fermamente.

Dalla scelta dei nuovi impianti sino al controllo sistematico dell'intero ciclo vegetativo, tutto è seguito e controllato rigorosamente, al fine di ottenere una produzione viticola sana e di alta qualità.





2020
Trentino  *Superiore*
**MARZEMINO
D'ISERA**
ETICHETTA VERDE

CANTINA D'ISERA

2020 **Corè**
*Pregiate uve di Marzemino
provenienti dalla località
altamente vocata di Corè.*

CANTINA D'ISERA

L'arte del Marzemino dal 1907

**Etichetta Verde
Marzemino d'Isera**
Trentino Superiore *d.o.c.*

Dalla vendemmia selezionata dei migliori vigneti e dall'accurata vinificazione in rosso delle uve Marzemino nasce l'Etichetta Verde. Rinomato per la longevità della fragranza tipica del vitigno esalta a pieno il carattere vulcanico/basaltico del territorio d'origine. Dal colore rubino; dal profumo intenso e inebriante; dal gusto pieno, armonico, con un finale lungo e sapido, esaltato dal periodo di affinamento, invita in ogni suo sorso la beva... Salute! Servito fresco da provare in abbinamento con delicati antipasti o piatti a base di carciofi al vapore, olio crudo e formaggi teneri quali brie o taleggio.

**Corè
Marzemino d'Isera**
Trentino Superiore *d.o.c.*

'Corè' identifica il vino derivato dalla vendemmia selezionata e dall'accurata vinificazione in rosso delle uve di Marzemino Superiore d'Isera prodotte sui terreni basaltici di Marano d'Isera nell'omonimo vigneto. Il colore è rubino, il profumo intenso e delicato, composito con note dolci di frutta matura. Il gusto pieno, equilibrato, fine, vino dalla grande eleganza che si caratterizza per la piacevolezza della beva. Servito fresco da provare in abbinamento con delicati antipasti e ravioli ai crostacei cotti e crudi.

**Marzemino
Biologico**
Trentino *d.o.c.*

Il colore è rubino, il profumo intenso e delicato, con sentori di frutta di bosco e di viola mammola. In bocca è vivo, persistente, fresco e fruttato. Si accompagna a primi piatti con sughi di funghi, carne bianche e rosse non arricchite da eccessivi aromi, salumi o insaccati.





SELEZIONE 1907

1907 è l'anno di fondazione della Cantina d'Isera. Selezione 1907 identifica il frutto delle uve provenienti dai vigneti più pregiati, raccolte e selezionate a mano dai nostri soci viticoltori sulle colline basaltiche di Isera che conferiscono eleganza e carattere a questo vino dal perfetto equilibrio tra freschezza e struttura.

Rebo Trentino *d.o.c.*

Questo vino, ottenuto dall'omonimo vitigno Rebo, selezionato in zone altamente vocate, è vinificato in rosso e maturato in botte. Di colore rosso rubino, all'olfatto evidenzia frutti di sottobosco con leggere note di vaniglia. Il gusto è pieno, rotondo e persistente. Ideale per accompagnare carni rosse saporite, speziate o cotte alla brace, la selvaggina e i formaggi a pasta dura.

Lagrein Trentino *d.o.c.*

Il Lagrein è un vitigno autoctono regionale che da decenni ha trovato ampia diffusione anche nella nostra Valle. Il Lagrein Selezione 1907 si presenta con un colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Al naso evidenzia note fruttate che ricordano le ciliege mature con leggere note speziate e di vaniglia. Al palato è pieno, intenso, con una buona scorrevolezza e una buona persistenza. Gli abbinamenti gastronomici sono il brasato di bue con polenta, carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi a pasta dura.

Pinot Nero Trentino *d.o.c.*

Il Pinot Nero è un vitigno di origine francese che ha trovato in alcune micro-aree del Trentino l'habitat ideale. Coltivato sulla collina di Isera, il Pinot Nero selezione 1907 riesce a esprimere carattere e personalità. Seto in bocca, si presenta vivo ed avvolgente, ricordando nel retrogusto aromi fruttati di frutti di bosco e amarene, che troviamo in prima sensazione al naso. Gli abbinamenti gastronomici consigliati sono la cacciagione, quale il piccione, l'anatra e la beccaccia, o gli arrosti di selvaggina.

Sauvignon Trentino *d.o.c.*

Coltivato sulla collina di Isera a circa 450 metri, su terrazzi di origine glaciale costituiti principalmente da ghiaia e sabbie calcaree, il Sauvignon selezione 1907 riesce a esprimere carattere e personalità. Le uve godono a pieno delle escursioni termiche che ne esaltano frutto e freschezza. Il naso è ricco, pieno ma allo stesso tempo fine ed elegante. Inebria nelle sensazioni prima fruttate esotiche poi più fini e minerali.



CANTINA D'ISERA

Trentino

MERLOT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Dal 1907 coltiviamo con cura
i nostri vigneti e con passione
produciamo vini nel rispetto di questa
terra a cui siamo profondamente legati.*



CANTINA D'ISERA

CANTINA D'ISERA

Trentino

MARZEMINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Dal 1907 coltiviamo con cura
i nostri vigneti e con passione
produciamo vini nel rispetto di questa
terra a cui siamo profondamente legati.*



CANTINA D'ISERA

CANTINA D'ISERA



*Dal 1907 coltiviamo con cura
i nostri vigneti e con passione
produciamo vini nel rispetto di questa
terra a cui siamo profondamente legati.*

TEROLDEGO

VIGNETTI DELLE DOLOMITI - I.G.T.

Palanitz

Marzemino
Trentino *d.o.c.*

Rappresenta il vino più tipico della Vallagarina, dove ha trovato un habitat ideale sugli scuri terreni basaltici di Isera. Il colore è rubino, il profumo delicato; il gusto è pieno, armonico ed equilibrato. Si accompagna a primi piatti con sughi di funghi, carni bianche e rosse, salumi o insaccati serviti caldi o freddi.

Teroldego
Vigneti delle Dolomiti
i.g.t.

Il Teroldego è un vino rosso autoctono trentino. Il colore è rosso rubino carico dai riflessi violacei; profumo fruttato che ricorda i piccoli frutti di sottobosco che si integrano a note floreali che ricordano la viola. Gli abbinamenti gastronomici ideali sono con carni rosse saporite o speziate, la selvaggina e formaggi a pasta dura.

Merlot
Trentino *d.o.c.*

Si ottiene dall'omonima varietà Merlot con tradizionale vinificazione in rosso. Il colore è rubino carico, il profumo è elegante e fruttato con note di frutta matura che ricordano la prugna. Al palato è equilibrato, di buona struttura e persistente. Si consiglia l'abbinamento con primi piatti saporiti, carni rosse e bianche anche particolarmente speziate e formaggi a pasta dura.

Cabernet Sauvignon
Trentino *d.o.c.*

Ottenuto dal vitigno di origine bordolese Cabernet Sauvignon con tradizionale vinificazione in rosso, questo vino ben si adatta all'invecchiamento. Il colore è rubino carico, il profumo è elegante e fruttato con note di frutta matura che ricordano la mora e la prugna, il gusto è pieno, rotondo e persistente. Si consiglia l'abbinamento con carni rosse particolarmente saporite, selvaggina e formaggi a pasta dura.





ISERA CANTINA D'ISERA

Trentino

GEWÜRZTRAMINER

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dal 1907 coltiviamo con cura i nostri vigneti e con passione produciamo vini nel rispetto di questa terra a cui siamo profondamente legati.



CANTINA D'ISERA

CANTINA D'ISERA



Trentino

MÜLLER THURGAU

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dal 1907 coltiviamo con cura i nostri vigneti e con passione produciamo vini nel rispetto di questa terra a cui siamo profondamente legati.

D'ISERA CANTINA

Trentino

CHARDONNAY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dal 1907 coltiviamo con cura i nostri vigneti e con passione produciamo vini nel rispetto di questa terra a cui siamo profondamente legati.

Müller Thurgau
Trentino *d.o.c.*

Il colore è giallo paglierino brillante. Al naso risulta piacevolmente aromatico, fruttato con sentori floreali e di salvia. Al palato è fresco e sapido. Particolarmente piacevole come aperitivo, si unisce idealmente a delicati piatti di pesce, crostacei e pietanze a base di asparagi.

Sauvignon
Trentino *d.o.c.*

Si presenta con colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso apre su note di sambuco, ribes e pesca bianca. Al palato risulta pieno, vivace e sapido, con finale minerale e salato. Accompagna idealmente pesce crudo, pietanze orientali e piatti a base di asparagi.

Gewürztraminer
Trentino *d.o.c.*

Il Gewürztraminer è un vitigno aromatico presente da sempre in Trentino. Coltivato nelle zone collinari più vocate, riesce a maturare un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è fruttato-floresale con tipiche note tropicali e di rosa. Al palato è pieno, avvolgente e armonico. Accompagna idealmente piatti a base di pesce o crostacei, riso alla cantonese o tortelli alla zucca.

Moscato Giallo
Trentino *d.o.c.*

Ottenuto da sole uve Moscato Giallo, il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al palato è ricco ed equilibrato, dalla bella acidità e con un ottimo retrogusto aromatico. Ottimo l'abbinamento con piatti a base di pesce, erbe aromatiche e formaggi freschi.

Chardonnay
Trentino *d.o.c.*

Dal colore paglierino con riflessi verdognoli; profumo intensamente fruttato con piacevoli note di mela Golden. Il gusto è pieno, avvolgente e con una bella acidità finale. Piacevole come aperitivo, ideale a tavola, si unisce idealmente con pietanze a base di pesce e delicate minestre.

Pinot Grigio
Trentino *d.o.c.*

Dal colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati; profumo fruttato con piacevoli note di Pera Williams. Al palato è avvolgente, equilibrato con note fruttate accompagnate da una bella mineralità. Piacevole come aperitivo, si unisce idealmente con pietanze a base di pesce o crostacei, minestre asciutte con salse sostenute, ai lessi di pollame ed a omelettes e frittate in genere.

Schiava
Vigneti delle Dolomiti
i.g.t.

Il colore è rosato, rubino chiaro. Il profumo è fruttato ed elegante e ricorda la frutta rossa fresca. Al palato è piacevole, leggero, armonico e di buona persistenza fruttata. Piacevole come aperitivo, è un vino versatile negli abbinamenti gastronomici unendosi a spuntini veloci e ai primi piatti di pesce.



CANTINA DI ISERA 907

TRENTODOC

Isera 907 Riserva 100 Dosaggio Zero Trento Doc

Isera 907 Riserva 100 è la cuvée Trentodoc più longeva della Cantina d'Isera. Nasce dall'assemblaggio di sole uve Chardonnay nei vigneti coltivati a pergola e spalliera dai nostri soci viticoltori sulle colline più alte di Isera tra i 500m e i 600m. Un lunghissimo affinamento sui lieviti rende il suo profilo unico. Alla sboccatura viene utilizzato il vino di queste stesse bottiglie a lungo maturate per garantire l'integrità del millesimo e la finezza e l'eleganza in esso riposta. Un Trento doc dal perlage finissimo ed elegante che non teme lo scorrere lento del tempo. Solo dopo 100mesi di affinamento in bottiglia RISERVA 100 è pronto per lasciare la Cantina. Dosaggio Zero che percorre in un sorso la maturità di un lontano millesimo e la freschezza della verticalità delle nostre montagne. Un Trento doc ricco ed elegante, fresco e sapido ideale per accompagnare tutto il pasto. Si consiglia di gustare in abbinamento a piatti di Crudo di pesce e crostacei; pizza bianca con mortadella e pistacchi; formaggi stagionati e salumi saporiti.

Isera 907 Riserva Extra Brut Trento Doc

Isera 907 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. Un Trento doc ricco ed elegante, fresco e sapido ideale per accompagnare tutto il pasto. Si consiglia di gustare in abbinamento a piatti di Crudo di pesce e crostacei; pizza bianca con mortadella e pistacchi; formaggi stagionati e salumi saporiti.

Isera 907 Dosaggio Zero Trento Doc

Isera 907 Dosaggio Zero è uno dei gioielli più preziosi tra le cuvée Trento doc 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. Solo dopo un affinamento in bottiglia di almeno 40 mesi è pronto per lasciare la Cantina. Sintesi di eleganza e freschezza rappresenta l'essenza dello Chardonnay che nasce sulle pendici di queste montagne.

Isera 907 Brut Collezione Trento Doc

Isera 907 Brut Collezione 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. Un Trentodoc da gustare come aperitivo, con Formaggio Grana Trentino, e perfettamente in grado di sostenere con grande piacevolezza tutto il pasto.





CANTINA D'ISERA

Via al Ponte, 1 - 38060 - Isera (TN) - Italia
Tel. +39 0464 433795 / Fax +39 0464 439529
info@cantinaisera.it / www.cantinaisera.it