



CANTINA  
LAVIS  
-1948-

## CLASSICI LAGREIN TRENTINO DOC

*Da oltre 70 anni il vitigno altoatesino si è naturalizzato nei dolci declivi avisiani. In questo contesto, il Lagrein sprigiona tutto il suo potenziale nei versanti più caldi e meglio esposti al sole che abbracciano il Comune di Lavis.*

*Decise sfumature violacee impreziosiscono il rosso rubino. Nel calice si susseguono raffinate percezioni olfattive e il bouquet rivela intriganti note di lamponi, mirtilli e viola. Al palato è caldo e vellutato, con tannini morbidi e dolci.*

### VITIGNO

Lagrein

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Pressano e Sorni  
nel Comune di Lavis

### ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Ovest; 250-400 m s.l.m.

### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco, originatosi da materiali di frana a composizione siltitica, sedimenti argillosi e sabbiosi, profondi e mediamente fertili.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina

### DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

### VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, decantazione statica del vino, affinamento sulle lisi in vasche di cemento ed in piccola parte in botte di rovere, per 5/6 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

### ABBINAMENTI

Si esprime al meglio con antipasti caldi e primi a base di sughi di carne. Eccellente se abbinato a gulasch e canederli o capriolo ai mirtilli neri.

### GRADO ALCOLICO

13% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

