



CANTINA
LAVIS
-1948-

CLASSICI MARZEMINO

TRENTINO DOC

Il Marzemino è un vitigno autoctono a bacca rossa, emblema della Vallagarina. I terreni di questa valle trentina esaltano la finezza e la complessità di questo vitigno, elevandone la vivace personalità.

Sfumature violacee impreziosiscono il colore rosso rubino vivo e brillante. La complessità aromatica al naso intreccia armoniosamente sentori di frutti di bosco con delicate fragranze di violetta. Equilibrato, morbido e vellutato, con una raffinata trama tannica.

VITIGNO
Marzemino

ZONA DI PRODUZIONE
Rovereto e Mori

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA
Sud-est, sud-ovest; 240 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Franco-sabbioso da sedimenti alluvionali

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e 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, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa in parte in serbatoi di cemento armato vetrificato e in parte in barriques di secondo passaggio.

ABBINAMENTI
Perfetto in abbinamento ad arrosti di carni bianche, ma anche con polenta e funghi o bistecca alla tartara.

GRADO ALCOLICO
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 – 18°

