



CANTINA
LAVIS
-1948-

CLASSICI MERLOT TRENTINO DOC

Il vitigno di origine francese ha trovato nei vigneti avisiani pedecollinari e di fondovalle la dimora perfetta per eccellere in tutta la sua purezza. Per esprimersi al meglio necessita di terreni sciolti e ricchi di scheletro che favoriscono una maturazione anticipata.

Merlot dal ricco colore rosso rubino carico. L'innata eleganza solletica il naso, rivelando un bouquet intenso e fruttato con sentori di more e prugne. Il sorso è equilibrato, di buon corpo e con una sostenuta persistenza.

VITIGNO
Merlot

ZONA DI PRODUZIONE
Lavis - località Sorni, Gardolo

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA
Ovest, sud-ovest; 280 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
In fondovalle: franco-sabbioso, originatosi da detriti alluvionali
In collina: franco-sabbioso, profondo e siltitico

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 serbatoio d'acciaio inox, decantazione statica del vino per 48 ore, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa per il 90% in cemento e per il 10% in legno di rovere francese di terzo e quarto passaggio.

ABBINAMENTI
Ottimo con i piatti della tradizione italiana, come lasagne alla bolognese e agnello al forno, oppure in abbinamento a bracioli di maiale alla griglia.

GRADO ALCOLICO
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°

