



CANTINA
LAVIS
-1948-

CLASSICI PINOT NERO

TRENTINO DOC

Coltivato in Trentino in pochissime zone particolarmente vocate, il nobile vitigno francese ha trovato nei vigneti pedecollinari che abbracciano i comuni di Lavis e Giovo un habitat d'elezione. Noto per la sua indole elegante, tanto esigente quanto seducente, il Pinot Nero raggiunge il livello ottimale di maturità solo dopo una lunga permanenza in pianta.

Di colore rosso rubino tenue, nel calice rivela un profumo intenso, con sentori di ciliegia e marasca, che termina lentamente in un piacevole e tipico aroma di frutti rossi di sottobosco. In bocca è delicato e fruttato e il tannino fitto e setoso conferisce un gusto pieno e piacevolmente lungo.

VITIGNO
Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE
Comuni di Lavis e Giovo

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA
Ovest, sud; 550 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Franco-sabbioso, poco profondo,
mediamente fertile, di origine porfirica

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO
5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE
Raccolta manuale nell'ultima settimana
di settembre, fermentazione a
temperatura controllata in serbatoi
d'acciaio inox, affinamento in
barriques di rovere francese per 5/6
mesi circa prima dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI
Perfetto con primi piatti caldi come
risotto ai porcini e secondi delicati di
carni bianche come petto d'anatra
alla piastra. Si sposa ottimamente
anche con un filetto di manzo al pepe
verde.

GRADO ALCOLICO
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°

