



CANTINA
LAVIS
-1948-

CLASSICI RIESLING

TRENTINO DOC

Originario della Valle del Reno, il Riesling Renano ha trovato perfetta dimora nella Valle di Cembra: da decenni questi vocati pendii permettono di esaltare al massimo l'identità del raffinato vitigno. Lungo i declivi che volgono lo sguardo a meridione, le uve illuminate dal sole sintetizzano aromi unici che vengono preservati dalle marcate escursioni termiche delle valli alpine.

Il colore giallo paglierino è arricchito da tenui riflessi verdognoli. Il bouquet è delicato e sprigiona i caratteristici aromi di frutta candita e carruba. Il gusto è fruttato e sapido, sorretto da una piacevole acidità. Questo Riesling si esprime al meglio dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

VITIGNO

Riesling Renano

ZONA DI PRODUZIONE

Bassa Valle di Cembra

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-est; 550 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco-sabbioso, profondo, ben drenato, da sedimenti porfirici fluvio-glaciali

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.500 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce - come ad esempio salmone affumicato - frittate alle erbe o seppie con contorno di verdure.

GRADO ALCOLICO

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°

