



CANTINA  
LAVIS  
-1948-

# CLASSICI TEROLDEGO

## VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

*La coltivazione del Teroldego, vitigno autoctono e vino simbolo del Trentino, ha origini antichissime. Questa varietà dall'incredibile ricchezza polifenolica trova perfetta dimora lungo i dolci declivi delle Colline Avisiane, dove maturano ottime uve che forgiarono il Teroldego più tipico e caratteristico.*

*L'inconfondibile colore rosso rubino intenso è preludio alla ricchezza olfattiva. Il caratteristico profumo di viola evolve successivamente in note di prugna e piccoli frutti di sottobosco. Al palato si esprime con un corpo morbido e rotondo, con un finale particolarmente profondo.*

VITIGNO  
Teroldego

ZONA DI PRODUZIONE  
Lavis, Colline Avisiane

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA  
Ovest, sud-ovest; 370 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO  
Franco, profondo, strutturato,  
mediamente fertile

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 serbatoi di cemento armato vetrificato e per una quota a parte in legno di rovere francese di secondo passaggio.

ABBINAMENTI  
Primi piatti con sughi di carne – eccezionale con le pappardelle al sugo di lepre. Ottimo anche con carni arrostate come lombo di maiale oppure capretto al forno.

GRADO ALCOLICO  
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
16° – 18°

