



CANTINA
LAVIS
-1948-

MANDOLAIA

BIANCO – VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Nei vigneti di montagna le uve che compongono Mandolaia sono fatte appassire naturalmente sulle viti, sfruttando i naturali sbalzi termici e il freddo di fine autunno.

Dal colore paglierino carico, luminoso, con toni oro antico, il profumo di Mandolaia è intenso, ricco di sensazioni tropicali – ananas in particolare – e frutta candita. Seguono note leggere e delicate di erbe appassite quali timo e salvia, che rendono Mandolaia ampia, aromatica, fine e persistente. Al gusto colpisce subito la cremosità delle sensazioni morbide, che evocano il sapore di pesche e albicocche sciropate. L'insieme gustativo è reso vivace e fragrante dalla sapidità, che assicura a questo vino eleganza e un grande equilibrio.

VITIGNO

Gewürztraminer, Sauvignon, Riesling e Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Giovo, Pressano (Lavis)

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-ovest ; 600 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni strutturati e mediamente profondi (siltiti rosse) per Chardonnay e Gewürztraminer. Terreni alluvionati, poco profondi, abbastanza leggeri della Valle di Cembra per Sauvignon e Riesling

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve a metà novembre, 3-4 mesi di affinamento in acciaio e ulteriori 3-4 mesi di maturazione in bottiglia.

ABBINAMENTI

Particolarmente suadente, è ottimo compagno di dessert e momenti di meditazione.

GRADO ALCOLICO

10% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° – 12°

