



CANTINA
LAVIS
-1948-

RITRATTO

ROSSO – VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Nel 1991 scrisse la storia. A oggi incarna la storia di Cantina La-Vis: un percorso di dedizione, passione e ricerca racchiuso in un blend delle varietà Teroldego, Lagrein e Merlot collocate nei vigneti più vocati delle Colline Avisiane e che raggiunge la sua massima espressione nel calice. Ritratto è il grande Rosso di LaVis.

Di colore rosso rubino brillante e profondo, impreziosito da eleganti sfumature violacee. All'olfatto è armonico e ricco: le percezioni di frutta rossa matura, in particolare mora, lampone e prugna seguite da delicate note di viola appassita si fondono con ricordi di torrefazione e ricchi spunti balsamici. Il sorso, di notevole spessore, è caratterizzato dalla morbidezza e dalla dolcezza del frutto, equilibrato e avvolgente, intenso con una nota tannica gradevole ed elegante che guida la lunga persistenza.

VITIGNO

Lagrein, Teroldego, Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Avisiane, comune di Lavis

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Ovest, sud-ovest, 250-350 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco argilloso, ricco di scheletro, mediamente profondo, ben drenato.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina e guyot

VINIFICAZIONE

Le varietà da cui nasce, Teroldego, Lagrein e Merlot, sono coltivate nelle migliori vigne secondo rigidi protocolli agronomici e vendemmiate manualmente nei primi 15 giorni di ottobre. In cantina uve e vino sono seguiti con artigianalità, attenzione e cura maniacale. L'affinamento dura minimo 30 mesi: le varietà maturano separatamente e in diversi contenitori - da piccole botti da 225 litri ai più grandi fusti in legno - così da esaltare caratteristiche uniche, anche le più piccole e impercettibili sfumature. Il blend è la sintesi che ne definisce il carattere. L'affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi ne sviluppa l'anima. Il tempo lo accompagnerà nella crescita.

ABBINAMENTI

Si sposa con ricche paste ripiene, carni alla griglia e specialità di selvaggina.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° – 20°

