



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

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
12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°

