



CANTINA  
**LAVIS**  
-1948-

# MANDOLAIA

## 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 e Pressano

#### 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

10,5% vol.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° – 12°

