



CANTINA
LAVIS
- 1948 -

SAUVIGNON

TRENTINO DOC

Il nostro Sauvignon Blanc è coltivato sulle alture all'imbocco della Valle di Cembra, in alcune aree particolarmente vocate nelle quali le escursioni termiche giornaliere permettono di preservare la componente aromatica delle uve. Ne nasce un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, con note molto intense e dolci al naso, di sambuco, pesca e frutta matura. In bocca si presenta complesso, ricco e pieno con gusto sapido e minerale, ma con un ottimo ritorno di frutta matura.

Vitigno: Sauvignon Blanc

Zona di produzione: comune di Giovo

Esposizione ed altimetria: est, sud, ovest; 300-450 m s.l.m

Composizione del terreno: franco argilloso, mediamente profondo e fertile

Forma di allevamento: pergola semplice trentina spezzata

Densità di impianto: 5000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, 10% affinato in botti di rovere, affinamento sulle lisi per circa 4/5 mesi prima dell'imbottigliamento.

Cantina di La-Vis e Valle di Cembra - Via Carmine, 7 38015 Lavis (TN) Italy
T. +39 0461 440111 F. +39 0461 440244 - cantina@la-vis.com www.la-vis.com

