



CANTINA
LAVIS
-1948-

LE SELEZIONI CODROS TRENTINO DOC

"Le Selezioni" sono frutto del progetto di zonazione che da oltre 30 anni guida la filosofia produttiva della Cantina. Zone elette, vigneti vocati ed eccellenza produttiva temprano vini unici capaci di esprimere la migliore interpretazione delle Colline Avisiane.

Questo Cabernet Sauvignon nasce in terre altamente vocate che si estendono tra Lavis e Pressano, zone classiche per questo vitigno.

Di colore rubino intenso, all'olfatto emerge subito grande complessità. Ricordi balsamici e di spezie sono preludio a note di mirtillo, menta, cardamomo e lievi accenni di vaniglia. Il sorso è pieno e ampio. I tannini setosi sono in grande armonia con il frutto e la sapida acidità. Chiude appagante e lungo.

VITIGNO

Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Collina di Pressano

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Ovest, sud-ovest; 380 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco-argilloso, drenato, fertile e profondo

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale intorno alla seconda decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, fermentazione malolattica ed affinamento in barriques di rovere francese per 18 mesi circa prima dell'imbottigliamento, affinamento in bottiglia minimo 10 mesi.

ABBINAMENTI

Seducente e poliedrico, si presta a una moltitudine di abbinamenti. La sua spiccata personalità non passa inosservata con carne alla griglia, arrostiti e selvaggina.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° – 20°

