



CANTINA  
LAVIS  
-1948-

## LE SELEZIONI VICH

### SAUVIGNON BLANC – VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

*"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.*

*Il giallo paglierino è impreziosito da brillanti riflessi verdi. Al naso si presenta complesso ed elegante, con sentori di uva spina, mango e frutta esotica tagliata, dove prevale una nota di ananas. Sapido, quasi salato, con una struttura armonica e ben salda. Il finale lascia un gustoso ricordo di frutto esotico e menta verde. Il tempo sarà il compagno ideale in un'evoluzione sicuramente complessa e minerale.*

#### VITIGNO

Sauvignon Blanc

#### ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Giovo e Meano

#### ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud; 350-450 m s.l.m.

#### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sedimenti terrazzati più leggeri, mediamente profondi ghiaiosi, che poggiano su rocce compatte di porfido della Valle di Cembra - Terreni più strutturati, argillosi e fertili, per certi versi più freddi nella zona di Meano.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina

#### RESA

50 hl/ha

#### VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve in piccoli contenitori verso fine settembre. La perfetta maturazione dell'acino è cruciale per esaltare gli aromi più nobili della varietà. Pressatura tradizionale dopo una breve macerazione a freddo, lungo affinamento in cantina con una naturale e costante maturazione sur lattes. Già dalla fase fermentativa circa il 30% della selezione riposa, matura ed evolve in tonneaux nuovi di rovere francese. Dopo circa un anno di attesa avviene l'assemblaggio tra acciaio e rovere e si realizza la cuvée che solo dopo ulteriori 3 mesi di maturazione in cantina inizia il suo percorso in bottiglia, dove effettua un riposo di almeno 6 mesi.

#### ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, accompagna alla perfezione i tipici strangolapreti alla trentina.

#### GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° – 12°

