



CANTINA
LAVIS
-1948-

SIMBOLI PINOT NERO

TRENTINO DOC

Il Pinot Nero, vitigno di origine francese, ha trovato in alcune aree del Trentino l'habitat ideale. Coltivato principalmente sui vigneti pedecollinari del Comune di Lavis e Giovo, raggiunge il livello ottimale di maturità solo dopo una lunga permanenza in pianta. Dal colore rosso rubino tenue, il vino presenta 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 il vino è delicato e fruttato mentre il tannino, fitto e setoso, gli dona un gusto pieno e piacevolmente lungo.

VITIGNO
Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE
Comuni di Lavis e Giovo

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

GRADO ALCOLICO
12,5%

ABBINAMENTI
Primi piatti come risotti, secondi di carni bianche e rosse

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°

