



CANTINA
LAVIS
-1948-

CABERNET

TRENTINO DOC

Il Cabernet è da decenni coltivato nei vigneti delle zone collinari di Sorni e Pressano. Quest'area, con esposizione ad ovest, dai terreni a medio impasto, calcarei, originatesi da sedimenti a litologia siltitica e dolomitica, fornisce le condizioni pedo-climatiche ottimali per uve dagli elevati standard qualitativi. Il Cabernet La Vis ha colore rosso rubino, molto fitto, dai riflessi violacei.

Il profumo intenso e caratteristico, si esprime con note di mora e prugna con sentori di vaniglia, tostato e cioccolato. In bocca, il vino è equilibrato, persistente e di buona struttura.

Vitigno: Cabernet

Zona di coltivazione: Lavis, Pressano, Sorni

Esposizione ed altimetria: Ovest, 370 m s.l.m.

Composizione del terreno: franco-sabbioso, poco profondo, mediamente fertile, leggermente calcareo originatosi da detriti a litologia siltitica e dolomitica

Forma di allevamento: guyot e pergola semplice trentina

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, decantazione statica del vino per 48 ore, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, per il 90% in cemento e per il 10% in legno di rovere francese di terzo e quarto passaggio.

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

