



CANTINA
LAVIS
- 1948 -

CHARDONNAY

TRENTINO DOC

Lo Chardonnay è un vitigno di origine francese, introdotto da più di un secolo nelle aree viticole di Lavis e Pressano. Vino giovane ma complesso, questo vino si contraddistingue per le doti di eleganza e freschezza. Di colore giallo paglierino con sfumature verdi, il vino ha un profumo gradevole, dalle note fruttate di mela Golden e ananas. Il sapore è pieno e piacevolmente armonico.

Vitigno: Chardonnay

Zona di coltivazione: Comuni di Lavis, Meano e bassa Valle di Cembra

Esposizione ed altimetria: Ovest, sud-ovest; 370 m s.l.m.

Composizione del terreno: franco-sabbioso, da sedimenti porfirici fluvio-glaciali

Forma di allevamento: guyot e pergola semplice trentina

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (20° C) in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, 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

