



CANTINA
LAVIS
-1948-

LAGREIN

TRENTINO DOC

Il Lagrein, presente da più di 70 anni nelle nostre valli, si è ormai naturalizzato in Trentino, proveniente dal vicino Alto Adige. Nello specifico il Lagrein La Vis viene prodotto sulle colline del comune di Lavis, sui versanti più caldi e meglio esposti al sole caratterizzati da sedimenti argillosi e sabbiosi, profondi e mediamente fertili. Vino rosso rubino con decise sfumature violacee questo Lagrein presenta sensazioni di lamponi, mirtillo e viola. Al palato, il sapore è caldo ed asciutto, con tannini morbidi e dolci.

Vitigno: Lagrein

Zona di produzione: colline di Pressano e Sorni nel Comune di Lavis

Esposizione ed altimetria: Ovest; 250-400 m s.l.m.

Composizione del terreno: franco, originatosi da materiali di frana a composizione siltitica

Forma di allevamento: tradizionale: pergola semplice

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, decantazione statica del vino, affinamento sulle lisi in vasche di cemento ed in piccola parte in botte di rovere, 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