



CANTINA
LAVIS
- 1948 -

MERLOT

TRENTINO DOC

Il Merlot è un vitigno di origine francese presente da moltissimi anni in Trentino con ottimi risultati, soprattutto nei vigneti pedecollinari e di fondovalle. Per esprimersi al meglio necessita di terreni sciolti, ricchi di scheletro non particolarmente fertili, in grado di favorire un anticipo di maturazione. Il Merlot La Vis si caratterizza per il ricco colore rosso rubino carico, e il profumo elegante, dalla vena fruttata di more e prugne. Al palato si presenta equilibrato, di buon corpo, dalla sostenuta persistenza.

Vitigno: Merlot

Zona di coltivazione: Lavis (località Sorni), Gardolo

Esposizione ed altimetria: Ovest, sud-ovest; 280 m s.l.m.

Composizione del terreno: franco-sabbioso, originatosi da detriti alluvionali in fondovalle, franco-sabbioso, profondo, siltitico in collina

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