



CANTINA
LAVIS
- 1948 -

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. Il bocca, il vino è delicato e fruttato, mentre il tannino fitto e setoso gli donano un gusto pieno e piacevolmente lungo.

Vitigno: Pinot Nero

Zona di coltivazione: 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.



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