



RITRATTO

ROSSO

Vigneti delle Dolomiti IGT

2013

La ricerca di emozioni uniche è stata nel 1991 la guida per la nascita di Ritratto, il grande rosso di Cantina La-Vis. Una storia di dedizione, passione e ricerca. Un percorso affascinante, che inizia dalla costante ricerca dei vigneti più vocati e delle uve più adatte per continuare in cantina, dove con cura e delicatezza il vino raggiunge la sua massima espressione.

Le varietà da cui nasce, Teroldego, Lagrein e Merlot, sono coltivate nelle migliori vigne secondo rigidi protocolli agronomici.

In cantina, l'uva e poi il vino sono seguiti con artigianalità, attenzione e cura maniacale. L'affinamento avviene in diversi contenitori, da piccole botti da 225 litri, ai più grandi fusti in legno, che esaltano caratteristiche uniche, a volte piccole e impercettibili sfumature.

Il blend è la sintesi che ne definisce il carattere. L'affinamento in bottiglia ne sviluppa un'anima. Il tempo lo accompagnerà nella crescita.

Ritratto è un vino dal colore rosso rubino brillante e profondo, con sfumature violacee. All'olfatto è armonico e ricco: le sfumature di frutta rossa matura, in particolare mora, lampone e prugna seguite da delicate note di viola appassita si fondono con ricordi di torrefazione e ricchi spunti balsamici. Il palato, di notevole spessore, è caratterizzato dalla morbidezza e dalla dolcezza del frutto, equilibrato e avvolgente, intenso con una nota tannica gradevole ed elegante, che guida la lunga persistenza.

Denominazione	Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT
Varietà	Lagrein, Teroldego, Merlot
Vendemmia	Nei primi 15 giorni di ottobre
Esposizione ed altimetria	Ovest, sud-ovest, 250-350 m s.l.m.
Forma di allevamento	Guyot e pergola trentina
Terreno	Franco argilloso, ricco di scheletro, mediamente profondo, ben drenato.
Affinamento	Le varietà affinano separatamente, minimo 30 mesi in cantina (barriques, fusti grandi di legno e vasca di cemento)
Affinamento in bottiglia	Minimo 12 mesi

