



CANTINA  
**LAVIS**  
- 1948 -

## **TEROLDEGO**

### VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Il Teroldego, vitigno autoctono Trentino, la cui coltivazione ha origini antichissime è una varietà, dalla incredibile ricchezza polifenolica, che ha trovato nel clima submediterraneo dell'asta dell'Adige un luogo di elezione. Sui pendii delle Colline Avisiane, dolci declivi che contornano la Piana Rotaliana, maturano le uve che forniscono il Teroldego più tipico e caratteristico. Il Teroldego La Vis, dal colore rosso rubino intenso, presenta un profumo caratteristico di viola, che evolve in note di prugna e piccoli frutti di sottobosco. Al palato si esprime con un corpo morbido e rotondo con un finale particolarmente profondo.

**Vitigno:** Teroldego

**Zona di coltivazione:** Lavis, Colline Avisiane

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

**Composizione del terreno** franco, profondo, strutturato, mediamente fertile

**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 serbatoi d'acciaio inox, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa in serbatoi di cemento armato vetrificato e per una quota a parte in legno di rovere francese di secondo 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](mailto:cantina@la-vis.com) [www.la-vis.com](http://www.la-vis.com)

