



CANTINA  
LAVIS  
-1948-

# CLASSICI PINOT GRIGIO ROSÉ

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

*Qui, ai piedi delle Dolomiti, il Pinot Grigio riesce a esprimere al meglio tutto il suo carattere. Nei vigneti pedecollinari e di fondovalle che abbracciano il comune di Lavis il Pinot Grigio ha trovato il substrato ideale. La versione Rosé recupera l'integrità aromatica dell'uva grazie a un processo di breve macerazione sulle bucce. Il vino si arricchisce di luminosi riflessi ramati e di aromi più intensi che ne amplificano la ricchezza gustativa.*

*Alla vista svela un delicato colore rosa tenue, con brillanti riflessi ramati. Al naso è elegante e si evidenziano sentori di frutta a polpa bianca e sfumature floreali. In bocca esprime la sua grande delicatezza, con un perfetto equilibrio tra acidità e corpo: il sorso è avvolgente con aromi ricchi e persistenti, fresco, equilibrato e con un'ottima sapidità.*

#### VITIGNO

Pinot Grigio

#### ZONA DI PRODUZIONE

Lavis e Trento

#### ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Ovest, sud-ovest; 270 m s.l.m.

#### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco-sabbioso sciolto, mediamente scheletrico, originatosi da depositi fluviali e alluvionali

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola semplice

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

#### VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve a metà settembre e pressatura soffice. Le bucce e il mosto, dopo la diraspa-pigiatura, sono lasciate in contatto per circa 10 ore a 8°C. Successivamente il succo rosato, ricavato dalla soffice pressatura, viene lasciato decantare per 24-48 ore. Sul mosto limpido segue la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 3 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.

#### ABBINAMENTI

Antipasti e primi piatti di pesce, crostacei e carni bianche.

#### GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°

