



CANTINA
LAVIS
-1948-

CLASSICI PINOT GRIGIO

TRENTINO DOC

Il Trentino è una zona vocata per la coltivazione del Pinot Grigio, che qui trova dimora da decenni. Le vigne affondano le radici nei vigneti pedecollinari e di fondovalle che circondano Lavis e Gardolo, in terreni franco-sabbiosi originatisi dai depositi del torrente Avisio e dai sedimenti alluvionali del fiume Adige.

Nel calice brilla il colore giallo dorato intenso. Al naso rivela un profumo caldo e invitante, ricco di frutta matura e miele. All'assaggio spicca la ricca mineralità e il retrogusto lungo e fruttato.

VITIGNO

Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Lavis e Trento

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

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

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco-sabbioso sciolto, mediamente scheletrico, originatisi da depositi fluviali ed alluvionali

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, pergola semplice e pergola doppia

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Ottimo con crudo di mare, pesce spada alla griglia e latticini freschi.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°

