



CANTINA  
LAVIS  
-1948-

# CLASSICI PINOT NERO

TRENTINO DOC

*Coltivato in Trentino in pochissime zone particolarmente vocate, il nobile vitigno francese ha trovato nei vigneti pedecollinari che abbracciano i comuni di Lavis e Giovo un habitat d'elezione. Noto per la sua indole elegante, tanto esigente quanto seducente, il Pinot Nero raggiunge il livello ottimale di maturità solo dopo una lunga permanenza in pianta.*

*Di colore rosso rubino tenue, nel calice rivela un profumo intenso, con sentori di ciliegia e marasca, che termina lentamente in un piacevole e tipico aroma di frutti rossi di sottobosco. In bocca è delicato e fruttato e il tannino fitto e setoso conferisce un gusto pieno e piacevolmente lungo.*

VITIGNO  
Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE  
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.

ABBINAMENTI  
Perfetto con primi piatti caldi come  
risotto ai porcini e secondi delicati di  
carni bianche come petto d'anatra  
alla piastra. Si sposa ottimamente  
anche con un filetto di manzo al pepe  
verde.

GRADO ALCOLICO  
12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
18°

