



CANTINA
LAVIS
- 1948 -

MANDOLAIA

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT BIANCO PASSITO DA VENDEMMIA TARDIVA

Le uve che compongono Mandolaia sono fatte appassire naturalmente sulle viti, sfruttando i naturali sbalzi termici e il freddo di fine autunno.

Dal colore paglierino carico, luminoso, con toni oro antico, il profumo di Mandolaia è intenso, ricco di sensazioni tropicali e frutta candita. Seguono note delicate di erbe appassite quali timo e salvia, che rendono Mandolaia ampia, aromatica ed estremamente fine. Al gusto colpisce per cremosità e morbidezza con sensazioni che ricordano le pesche e le albicocche sciroppate. L'insieme gustativo è vivace e fragrante con una decisa presenza sapida che assicura a questo vino eleganza e un grande equilibrio.

VITIGNO

Traminer Aromatico, Sauvignon Blanc, Riesling Renano e Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Giovo e Pressano

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-ovest; 600 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni strutturati e mediamente profondi (siltiti rosse) per Chardonnay e Gewürztraminer. Terreni alluvionati, poco profondi, abbastanza leggeri della Valle di Cembra per Sauvignon e Riesling

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve a metà novembre, 3-4 mesi di affinamento in acciaio e ulteriori 3-4 mesi di maturazione in bottiglia.

ABBINAMENTI

Particolarmente suadente, è ottimo con i dolci della tradizione trentina come crostate alla marmellata, strudel di mele, Zelten e torta di Fregoloti. Perfetto anche con formaggi erborinati, di malga a pasta gialla e gorgonzola dolce.

GRADO ALCOLICO

9,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°

