CANTINA
LAVIS
-1948-

LE SELEZIONI
DIAOL
TRENTINO DOC

"Le Selezioni" sono frutto del progetto di zonazione che da oltre 30 anni guida la filosofia produttiva della Cantina. Zone elette, vigneti vocati ed eccellenza produttiva temprano vini unici capaci di esprimere la migliore interpretazione delle Colline Avisiane.

Una volta sulla collina di Pressano sorgeva un tenebroso e disabitato maso. Gli abitanti, intimoriti, lo chiamavano la "casa del Diaol", ovvero, "la casa del Diavolo". Qui nasce oggi uno Chardonnay dorato con decise sfumature verdi, dal profilo olfattivo intenso e intrigante. I profumi di susina gialla e pesca nettarina si alternano a sentori minerali e salmastri. Il sorso è teso e grintoso, spiccano sapidità e croccantezza. Il finale è ricco e persistente.

VITIGNO
Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE
Collina di Pressano

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA
Sud-ovest; 270 – 330 m.s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Versanti di moderata pendenza intervallati da ampie zone di accumulo dove dominano le siltiti rosse del Werfen. La morfologia ha permesso maggiore evoluzione dei suoli, la litologia della roccia madre è causa della struttura franco-argillosa. Notevole strutturazione fino in profondità, buon drenaggio, ottima capacità di ritenuta idrica, mediamente ricchi di sostanza organica, scarsa presenza di scheletro intervallata con zone più ricche, l'eterogeneità del contenuto in carbonati.

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e pergola trentina

RESA
50 hl/ha

VINIFICAZIONE
Le uve raccolte verso la prima decade di settembre vengono vinificate separatamente esaltando le diverse caratteristiche del terreno. Le selezioni di Chardonnay così ottenute svolgono un lungo affinamento in cantina e circa il 30% in tonneaux di rovere francese. Durante l'estate si realizza la cuvée che matura altri 3 mesi in serbatoio di acciaio inox. In questo periodo il vino raggiunge il proprio equilibrio e un naturale illimpidimento, che lo porta all'imbottigliamento senza alcuna filtrazione. Riposo in bottiglia per minimo 6 mesi.

ABBINAMENTI
Perfetto con antipasti e tarte tatin, pesci di mare. Curiosità: Il primo Chardonnay d'Italia venne piantato proprio sulla collina di Pressano.

GRADO ALCOLICO
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° – 12°