



CANTINA
LAVIS
-1948-

LE SELEZIONI GREGGI 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.

Greggi sintetizza la voglia di realizzare un Rosso di collina, elegante e al contempo intensamente fruttato e fragrante. Le diverse tipologie di terreno conferiscono sfaccettature complementari che donano armonia ed equilibrio straordinari. Di colore rubino concentrato, quasi nero, al naso rivela aromi di mirtillo, cassis, amarena e leggeri sentori d'inchiostro. Il sorso è pieno, deciso, equilibrato e succoso. Di buona struttura, avvolgente, con un finale profondo e persistente.

VITIGNO

Lagrein

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Pressano e Sorni

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Ovest; 300-350 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Da una parte la dolomia di limitata estensione a nord dell'abitato dei Sorni, suoli poco profondi e fertili, ricchi di carbonati di colore chiaro molto drenati, sabbiosi/scheggiosi, dall'altra ci sono le siltiti rosse del Werfen. Suoli molto evoluti, franco argillosi; profondi, ben drenati con ottima capacità di ritenuta idrica, mediamente ricchi di sostanza organica.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina e guyot

RESA

45 hl/ha

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale delle uve verso i primi di ottobre. I diversi vigneti vengono raccolti e vinificati assieme dopo un'attenta valutazione della maturità. La macerazione è tradizionale con leggeri rimontaggi e delicate follature. Il percorso del vino è lungo e diverso. Una parte riposa in piccole botti di rovere francese ed una parte in grandi fusti di legno. È solamente il tempo e l'evoluzione del vino stesso a stabilirne il momento migliore dell'imbottigliamento che generalmente avviene dopo almeno 30 mesi dalla vendemmia. Successivo riposo in bottiglia di minimo 6 mesi.

ABBINAMENTI

Straordinario con l'agnello e capretto al forno. Elegante con la carne in umido e brasati

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

