



CANTINA

LAVIS

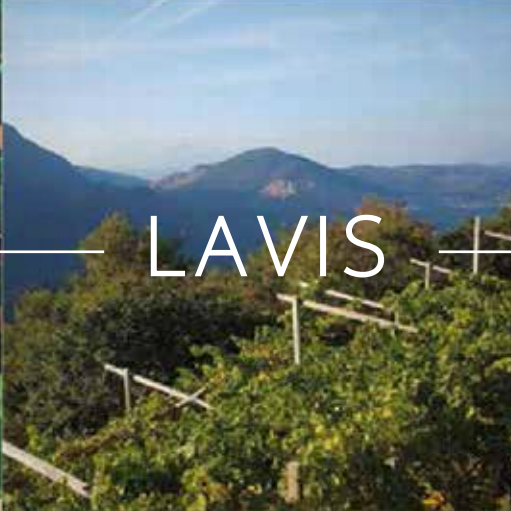
-1948-



ESCLUSIVA
DORECA
ITALIA

ESCLUSIVA

Doreca Italia continua a percorrere i vigneti italiani alla ricerca del meglio, arricchendo la sua linea di vini in esclusiva con una selezione del Trentino.



LA CANTINA

Dal vigneto alla cantina nulla è lasciato al caso. Sono i vigneti e le uve a dettare i tempi delle diverse operazioni, sui quali le attività della cantina si adeguano continuamente. L'uva è raccolta manualmente nel vigneto e viene accompagnata con la massima cura in cantina, dove apposito personale (il moviere) segue e supervisiona ogni movimento. Le partite vengono selezionate e separate nel loro cammino verso la pressatura e la vinificazione. Tante piccole attenzioni ed operazioni quotidiane senza ricette sono basate principalmente sul lavoro e sull'esperienza dell'uomo, con la massima competenza, professionalità e flessibilità. In cantina, alle tecnologie d'avanguardia si aggiunge il lavoro umano: un team di enologi, per ottenere il massimo dalla materia prima a loro disposizione.

An aerial photograph of a hillside covered in terraced vineyards. The vines are in various stages of autumn, showing shades of yellow, orange, and green. A winding road curves through the middle of the terraces. In the upper right, a small wooden building is visible on a higher level of the slope. The background shows a dark, forested hillside under a dark sky.

LE FONDAMENTA

IL NOSTRO LAVORO

La scelta dei vitigni e degli appezzamenti in cui coltivarli, è il risultato del “progetto zonazione”; avviato dal nostro agronomo Corrado Aldrighetti, in collaborazione con l’Istituto Agrario San Michele all’Adige, a metà degli anni ottanta e costituisce il caposaldo della qualità dei vini La-Vis. Questo progetto - denominato “il vitigno giusto al posto giusto” - attraverso studio approfondito delle caratteristiche e della morfologia del suolo, ha reso possibile individuare il vitigno più adatto per ogni terreno. Tassello importante nella sua elaborazione è stata la “carta dei suoli”, un documento nel quale è possibile visualizzare le caratteristiche pedologiche che contraddistinguono il territorio. Partendo dalla mappatura dei suoli sono dunque state individuate le vocazioni di ogni singola area fino ad arrivare alla valorizzazione di ciascuna vigna. Valorizzazione del territorio, ma anche del lavoro dell’uomo, che si integra in esso con rispetto e si dedica alla coltivazione della vite, spesso in condizioni di difficoltà anche estreme come nell’alta valle di Cembra, per permettere al territorio stesso, a cui appartiene, di esprimere le sue potenzialità e le sue peculiarità. I vigneti sono coltivati per l’80% a uve a bacca bianca, tra le quali prevalgono Chardonnay, Pinot Grigio e Müller Thurgau. Tra le uve rosse troviamo invece Schiava, Pinot Nero, Merlot, Teroldego e Lagrein.

An aerial photograph of a mountain valley. The foreground and middle ground are dominated by terraced vineyards, with rows of grapevines following the contours of the hills. The vines appear to be in a late stage of growth or harvest, with some showing yellowish-green hues. A winding road is visible on the left side of the terraces. In the background, there are dark, forested mountains under a clear sky. The overall lighting is soft, suggesting early morning or late afternoon.

LA FORZA DEL
TERRITORIO

IL TERRITORIO

Il territorio nel quale si diramano i vigneti di Cantina LaVis, in Trentino, è caratterizzato da una tridimensionalità complessa, ricca di dossi, avvallamenti e ripidi pendii, dalle colline di Lavis, Sorni e Meano, ai caratteristici terrazzamenti della Valle di Cembra fino ad alcuni appezzamenti in territorio altoatesino. La disposizione altimetrica dei vigneti dai 200 agli 800 metri, un'area caratterizzata da una grande eterogeneità di condizioni microclimatiche e da una variabilità ambientale molto ricca, garantisce varietà e ricchezza organolettica, consentendo la coltivazione di vitigni bianchi fini e delicati in montagna e rossi intensi e corposi in collina. I vigneti godono di un clima alpino-subalpino che nel periodo che precede la vendemmia garantisce forti escursioni termiche tra giorno e notte, creando condizioni che esaltano la profondità e la mineralità dei vini. La dislocazione dei terreni favorisce nel contempo un'ottima esposizione e una prolungata illuminazione, condizioni fondamentali per la qualità della maturazione delle uve.



IL VITIGNO GIUSTO
AL POSTO GIUSTO

I VINI

I vini di Cantina LaVis rappresentano un'accurata selezione dei più rappresentativi vini del Trentino, attraverso i quali si esprime il legame autentico tra vitigno, territorio e persone. Una sintesi perfetta tra ambiente e uomo in un connubio fatto di lavoro, di passione e di grande professionalità. Il "Progetto Qualità" e la "Zonazione", che propongono "il vitigno giusto al posto giusto", valorizzano le caratteristiche del territorio, creando già all'origine le condizioni per ottenere vini di indiscussa qualità. I nostri viticoltori coltivano la terra e le vigne in piccoli e unici appezzamenti, ne conoscono la storia, i bisogni, le potenzialità e riescono ad estrarne il massimo dell'espressione viticola. La cura e l'artigianalità di cantina permettono di esaltare la finezza e l'eleganza dei vini che si presentano ricchi, minerali e di grande personalità.

DO S
CASLIR



DOS
CASLIR

CHARDONNAY
TRENTINO D.O.C.G.

CHARDONNAY

Varietà: Chardonnay.

Zona di coltivazione: Comuni di Lavis, Meano e bassa Valle di Cembra.

Vinificazione: raccolta manuale nella prima decade di Settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (20° C) in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con sfumature verdi.

Sentore: note fruttate di mela Golden e ananas.

Sapore: pieno e piacevolmente armonico.

Abbinamento: aperitivo, antipasti, risotti, pesce, frittura e formaggi.

DOS
CASLIR



DOS
CASLIR

PINOT GRIGIO
TRENTINO D.O.C.G.

PINOT GRIGIO

Varietà: Pinot Grigio.

Zona di coltivazione: Comuni di Lavis e Trento.

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.

Colore: dorato intenso.

Sentore: caldo ed invitante, ricco di frutta matura e miele.

Sapore: spicca la ricca mineralità, con un retrogusto lungo e fruttato.

Abbinamento: aperitivo, antipasti, pasta, pesce grigliato, frittura e formaggi.

DO S
CASLIR



DOS
X
CASLIR

MÜLLER THURGAU
TRENTINO DOC

MÜLLER THURGAU

Varietà: Müller Thurgau.

Zona di coltivazione: Comuni di Giovo e Meano.

Vinificazione: raccolta manuale nella seconda decade di Settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino brillante.

Sentore: al naso si distinguono aromi fruttati di mela verde e litchi ed essenze floreali di mugugno e gelsomino.

Sapore: ricco ed armonico, particolarmente sapido e di buona struttura.

Abbinamento: aperitivo, antipasti, pesce, frittura e formaggi.

DO S
CASLIR



DOS
CASLIR

GEWÜRZTRAMINER
TRENTINO D.O.C.G.

GEWÜRZTRAMINER

Varietà: Gewürztraminer.

Zona di coltivazione: Lavis località Furli, Pressano località Carlovi e bassa Valle di Cembra.

Vinificazione: raccolta manuale nella terza decade di Settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.

Colore: giallo dorato piuttosto carico.

Sentore: dal profumo floreale e speziato di chiodi di garofalo e noce moscata, grande aromaticità.

Sapore: corpo pieno e consistente, avvolge tutto il palato. Ricco ed armonico, particolarmente sapido e di buona struttura.

Abbinamento: aperitivo, pesce, frittura, formaggi.

DOS
CASLIR



DOS
CASLIR

PINOT NERO
TRENTO DOC

PINOT NERO

Varietà: Pinot Nero.

Zona di coltivazione: Comuni di Lavis e Giovo.

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.

Colore: rosso rubino tenue.

Sentore: ciliegia e marasca che termina lentamente in un piacevole e tipico aroma di frutti rossi di sottobosco.

Sapore: delicato e fruttato, mentre il tannino fitto e setoso gli donano un gusto pieno e piacevolmente lungo.

Abbinamento: aperitivo, antipasti, risotti, minestre, pesce, carni bianche.

DO S
CASLIR



DOS
CASLIR

TEROLOGO
DOLOMITI IGT

TEROLDEGO

Varietà: Teroldego.

Zona di coltivazione: Lavis, Colline Avisiane.

Vinificazione: raccolta manuale nella prima decade di Ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa in serbatoi di cemento armato vetrificato e per una quota a parte in legno di rovere francese di secondo passaggio.

Colore: rosso rubino intenso.

Sentore: note di prugna e piccoli frutti di sottobosco.

Sapore: esprime un corpo morbido e rotondo con un finale particolarmente profondo.

Abbinamento: antipasti, pasta, carni, formaggi.

DOS
CASLIR



CANTINA

LAVIS

-1948-