



CABERNET

TRENTINO DOC

Il Cabernet è da decenni coltivato nei vigneti delle zone collinari di Sorni e Pressano. Quest'area, con esposizione ad ovest, dai terreni a medio impasto, calcarei, originatesi da sedimenti a litologia siltitica e dolomitica, fornisce le condizioni pedo-climatiche ottimali per uve dagli elevati standard qualitativi. Il Cabernet La Vis ha colore rosso rubino, molto fitto, dai riflessi violacei.

Il profumo intenso e caratteristico, si esprime con note di mora e prugna con sentori di vaniglia, tostato e cioccolato. In bocca, il vino è equilibrato, persistente e di buona struttura.

Vitigno	Cabernet
Zona di coltivazione	Lavis, Pressano, Sorni
Esposizione ed altimetria	Ovest, 370 m s.l.m
Composizione del terreno	Franco-sabbioso, poco profondo, mediamente fertile, leggermente calcareo originatosi da detriti a litologia siltitica e dolomitica.
Forma di allevamento	Guyot e pergola semplice trentina
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, decantazione statica del vino per 48 ore, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, per il 90% in cemento e per il 10% in legno di rovere francese di terzo e quarto passaggio.
Abbinamenti	Ottimo con carni alla brace, primi a base di ragù, formaggi stagionati e funghi.

