



CODROS

CABERNET SAUVIGNON

Trentino Doc

Le Selezioni di Cantina Lavis sono frutto del progetto di “zonazione” che da più di 30 anni guida la filosofia di produzione della Cantina. Solo zone selezionate, vigneti altamente vocati ed eccellenza produttiva danno vita a vini unici. Questo Cabernet Sauvignon esprime la migliore interpretazione delle colture di Lavis e Pressano, zone classiche per questo vitigno. Rubino intenso. All’olfatto si presenta complesso con ricordi balsamici e spezie, poi mirtilli, menta, cardamomo e lievi accenni di vaniglia. Sapore pieno, ampio. I tannini setosi sono in grande armonia con il frutto e l’acidità salata. Chiude appagante e lungo.

Vitigno	Cabernet Sauvignon
Zona di produzione	Comune di Lavis, fraz. Pressano
Esposizione ed altimetria	Ovest, sud-ovest; 380 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco-argilloso, drenato, fertile e profondo
Forma di allevamento	Tradizionale: pergola semplice trentina
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale intorno alla seconda decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio d’acciaio inox, fermentazione malolattica ed affinamento in barriques di rovere francese per 18 mesi circa prima dell’imbottigliamento, affinamento in bottiglia minimo 10 mesi.

