



CLINGA

GEWÜRZTRAMINER

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 Gewürztraminer esprime la migliore interpretazione delle zone classiche per questo vitigno. Paglierino dorato. Delicatamente aromatico, con sentori di rosa canina, profumi agrumati di cedro e di lime. Poi zenzero in sottofondo. Sapore pieno, scattante con fiori gialli e miele di acacia a delineare una fase gustativa elegante e di buona complessità. Finale teso e persistente con l'acidità sempre presente.

Vitigno	Gewürztraminer
Zona di produzione	Comune di Lavis, fraz. Pressano
Esposizione ed altimetria	Sud, Sud-ovest; 330 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco-limoso originatosi da siltiti werferniane
Forma di allevamento	Tradizionale: pergola semplice trentina
Densità di impianto	4.500 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale intorno alla terza decade di settembre, criomacerazione di 8 ore, pressatura soffice, fermentazione in serbatoio d'acciaio inox e barriques di rovere francese, affinamento sulla lisi per 10-12 mesi prima dell'imbottigliamento, affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

