



presenta

**Degustiamo un sorso**  
**La Vis – Cabernet**



È la regione più settentrionale d'Italia, che si incunea tra la Lombardia ed il Veneto fino al confine con l'Austria. Il Trentino corrisponde alla provincia di Trento e l'Alto Adige a quella di Bolzano. Il clima è alpino e la temperatura, nel periodo invernale, scende a livelli molto bassi con precipitazioni nevose che possono raggiungere punte eccezionali. Tuttavia è stato possibile l'impianto di vigneti a fondo valle con risultati eccellenti. In questa regione si produce una vastissima gamma di vini che vanno dai rossi ai bianchi, vini con caratteristiche molto diverse fra loro ma, nello stesso tempo, tutti assai pregevoli. Si tratta di una produzione che, nel tempo, si è andata evolvendo grazie alla passione dei produttori, i quali hanno sfruttato intelligentemente le possibilità offerte dalla loro terra.

**Produzione**

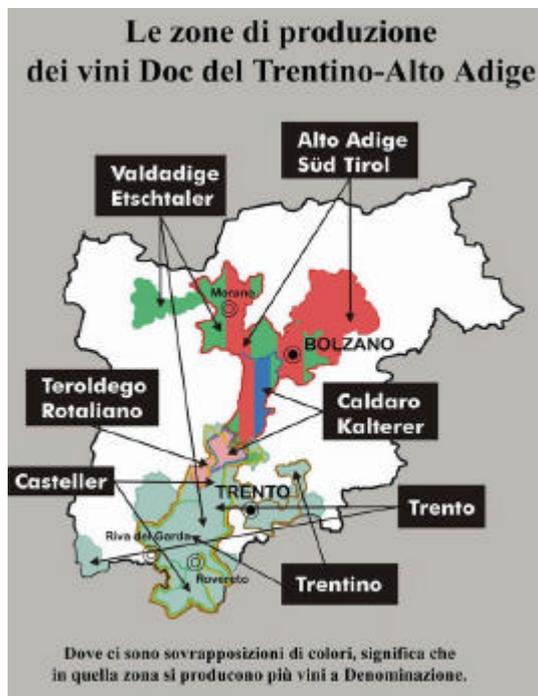
1.200.000 ettolitri con il 60% DOC. La Doc è regionale Alto Adige.

**Vitigni**

Muller Turgau, Gerwurstaminer, Pinot Bianco per i Bianchi e Schiava e Lagrein per i rossi.

I Cabernet sono vitigni di origine bordolese, coltivati in Trentino in alcune aree viticole dove hanno trovato una collocazione ideale. I Cabernet Sauvignon e Franc danno origine ad un vino di elevata personalità, che raggiunge la sua armonia dopo un affinamento nel fusto di rovere e in bottiglia. Il Cabernet "Simboli" è un vino di colore rosso rubino intenso, dal profumo etereo leggermente tannico. Se conservato in modo ottimale può sostenere anche alcuni anni di conservazione in bottiglia.

Uve	<i>CABERNET SAUVIGNON E FRANC</i>
Zona produzione	<i>LAVIS, GARDOLO, ARCO</i>
Allevamento	<i>PERGOLETTA SEMPLICE E FILARE 3500 – 5000 VITI/ETTARO</i>
Vendemmia	<i>SECONDA DECADE DI OTTOBRE</i>
Resa	<i>85 HL/HA</i>
Vinificazione	Fermentazione Malolattica svolta + 3-4 mesi di affinamento in bottiglia
Analisi	alcol 13,4 % vol. ris. zuccherino 5,5 g/l acidità 4,6 ‰



**Sommelier Express**  
**Caratteristiche organolettiche**

**Colore**

Limpido, Rosso Rubino, poco consistente

**Profumi**

Abbastanza Inteso, Complesso, Fruttato, peperone rosso.

**Gusto**

Secco, poco Caldo, Fresco.

**Temperatura di servizio**

12°

**Abbinamento gastronomico**

Misto Salumi e formaggi, Carpaccio di Manzo con rughetta.



[www.la-vis.com](http://www.la-vis.com)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)