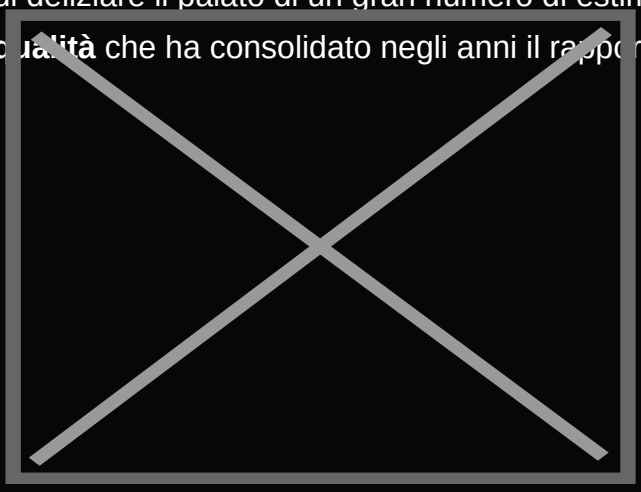
I Classici LaVis, il territorio racchiuso in un calice di vino

classicihead-92f96735

Le Colline Avisiane, in Trentino, rappresentano un territorio incontaminato ad alta vocazione vinicola. Un piccolo paradiso in cui da generazioni si affinano tecniche di coltivazione e vinificazione.

Riflesso dell'anima della cantina e al tempo stesso sinonimo di eccellenza e genuinità, la linea dei **Classici di Cantina LaVis** esprime un viaggio sensoriale nei vocati declivi avisiani e rappresenta un'accurata selezione dei vitigni più rappresentativi del Trentino. Alla portata di tutte le tavole e capaci di deliziare il palato di un gran numero di estimatori, i "Classici" LaVis si distinguono per **l'eccellente qualità** che ha consolidato negli anni il rapporto di fiducia con i consumatori.



Il territorio: una nicchia di eccellenza

Fondata nel 1948, oggi Cantina LaVis riunisce circa **400 viticoltori** che coltivano quasi 400 ettari di appezzamenti vitati. Il 70% delle viti è situato nelle colline che circondano il borgo di Lavis, alle porte di Trento, note anche come Colline Avisiane. Un territorio che si estende altimetricamente dai circa 200 mslm di Maso Callianer ai 650 mslm di Maso Roncador, nel comune di Giovo, in un **contesto orogeografico e climatico particolarmente favorevole alla coltivazione della vite**. I terreni bassi e

alluvionali del fondovalle nei pressi di Nave San Felice, che beneficiano dal passaggio dell’Adige e dell’antico corso dell’Avisio, ospitano vigne rigogliose. Salendo verso Sorni e Pressano si rincorrono le Colline Avisiane, delimitate a est dai monti Rosa e Corona e, a sud-est, dallo stesso abitato di Lavis con la parte terminale della valle di Cembra.

Figli del territorio: dei grandi Classici

Mentre la natura ha disegnato i dolci declivi avisiani, gli enologi in cantina dipingono l’anima dei vini con l’obiettivo di preservare i valori della cantina cooperativa e il cuore della tradizione vinicola. La linea dei Classici di Cantina LaVis compie un'impresa davvero rara: **racchiudere in un calice l’eccellenza e il territorio** con tutta la loro ricca complessità. Un viaggio nei sapori più autentici che si compone sia dei grandi vitigni internazionali che hanno trovato l’habitat ideale nel territorio trentino (dallo Chardonnay al Sauvignon, dal Pinot Nero e Grigio al Cabernet al Merlot), sia delle varietà autoctone che in questo contesto si esprimono in maniera cristallina (come Nosiola, Lagrein e Teroldego). I Classici sorprendono per la grande versatilità che li rende un accompagnamento perfetto per i piatti della cucina contemporanea.

Custodi della vigna

Dalle piccole barbatelle alla raccolta dei pregiati e salubri grappoli, i 400 soci viticoltori di Cantina LaVis accudiscono personalmente le loro uve: un **legame unico** che si fortifica di giorno in giorno. Sono loro i "custodi della vigna", spesso dediti alla viticoltura da tre generazioni, il cui rapporto con la terra si riflette nella qualità dei vini. Grazie agli interventi manuali in vigna e all'oculatezza nell’utilizzo di fitosanitari, i soci contribuiscono attivamente e con fierezza alla **preservazione della biodiversità e allo sviluppo di una viticoltura equilibrata**.