



San Leonardo

1724

GEMMA

Lagrein Trentino Doc Rosato
100% Lagrein

Annata: 2022

Vigneti: Vigneti in media collina situati a Roverè della Luna, colline di Sorni e Pressano.

Sistema di allevamento e densità d'impianto: pergola semplice trentina a 4.000 ceppi/ettaro.

Altitudine: 200 – 400 metri s.l.m.

Esposizione: sud-est, sud-ovest

Suoli: Terreni di origine sedimentaria marne, terreni sciolti

Resa di uva per ettaro: 80-90 q nella pergola.

Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice delle uve con permanenza sulle bucce per 3 ore e successiva fermentazione in bianco per 10 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per sei mesi sui lieviti.

Potenzialità di invecchiamento: 5 anni

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,5 vol.%

Acidità totale: 5,75 g/l

Enologo: Carlo Ferrini

Quantità bottiglie prodotte e formate:

Bottiglie 0,75l. 25.000

Temperatura di servizio consigliata: 8/10 C°

Storia: Il Gemma di San Leonardo nasce come omaggio a Gemma de Gresti, proprietaria della Tenuta all'inizio del '900, donna dal grande coraggio e dalla forte personalità che salvo innumerevoli vite durante il primo conflitto mondiale. Il desiderio era quello di creare un vino elegante ma allo stesso tempo deciso e fresco, un vino che potesse omaggiarla ricordando questa straordinaria donna trentina.