



San Leonardo

1724

Riesling

I.G.T. Vigneti delle Dolomiti
100% Riesling

Il Riesling di San Leonardo viene prodotto nuovamente dopo quasi più di 100 anni di interruzione con la vendemmia 2013. Un'interpretazione di questo vitigno affinato in grandi tonneaux di rovere che smussano il carattere deciso di questa varietà.

Annata: 2020

Vigneti: Le vigne che danno origine al Riesling si trovano a monte del paese di Cembra, in Valle di Cembra.

Sistema di allevamento e densità d'impianto: Guyot a 6000 ceppi/ettaro.

Età dei vigneti: dai 10 ai 20 anni.

Altitudine: 600 metri s.l.m.

Suoli: Terreno di origine morenica franco sabbioso su base porfirica.

Resa per ettaro: 80-90 q nella pergola.

Vinificazione e affinamento: Vinificazione in acciaio con breve macerazione a freddo, fermentazione a bassa temperatura per circa 20/25 giorni. Affinamento sui lieviti per 12 mesi in tonneaux di rovere francese di primo e secondo passaggio.

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni e più.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13 vol. %

Acidità totale: 6.3 g/l

Enologo: Carlo Ferrini

Quantità bottiglie prodotte e formate:

Bottiglia 0,750. l. Bottiglie prodotte : 9629

Temperatura di servizio consigliata: 13 C°

Note di degustazione: Vino di grande struttura e personalità esprime note di agrumi e leggere nuance di frutti tropicali, fiori di miele e spezie dolci e sottili. È morbido, setoso ed elegante Il tutto levigato da un moderato apporto di legno che gli dona ulteriore complessità.

Storia: San Leonardo ha una tradizione antica legata al Riesling. Già nel 1892 durante le nozze tra il Marchese Tullo e Gemma de Gresti veniva proprio servito questo vino. Il Riesling prodotto oggi è una interpretazione che mira alla grande mineralità che questo vitigno riesce ad esprimere e alla classica acidità che lo accompagna che viene infine ammorbidita dalle dolci note dei grandi tonneaux che lo accolgono per un anno di affinamento.



Riesling

Tenute San Leonardo