

# VETTE DI SAN LEONARDO



*Il Vette deve il suo nome alle imponenti cime che incominciano i vigneti da cui nasce, un Sauvignon Blanc di grande freschezza e mineralità.*

**IGT Vigneti delle Dolomiti | Bianco**  
Sauvignon Blanc

## STORIA

Il Vette nacque con l'annata 2011 dal desiderio di creare un vino bianco di grande mineralità ed armonia. Vennero ricercati i vitigni di Sauvignon Blanc che potessero dar vita ad un vino fresco che regalasse note floreali. Il nome vuole rendere omaggio alle vette delle imponenti montagne trentine che si possono ammirare dai vigneti in cui nasce questo vino.

## VIGNETI

**Ubicazione** | Le vigne che danno origine al Vette di San Leonardo si trovano in Valle di Cembra e sulle colline di Pressano, Sorni e Trento.

**Suoli** | Porfirico-vulcanico di varia origine, marne rosse nella zona di Pressano, franco sabbiosi in Valle di Cembra di medio impasto nelle altre zone tutti originati da sedimenti morenici.

**Sistema di allevamento e densità d'impianto**  
Pergola trentina semplice: 4.000 ceppi per ettaro.

**Età dei vigneti** | Da 5 a 25 anni.

**Altitudine** | 200-650 metri s.l.m.

**Esposizione** | Zona Pressano e Cembra - Sud-Ovest.  
Zona Trento-Meano - Nord-Ovest.

**Resa di uva per ettaro** | 90-100 q/h per pergola trentina semplice.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio con breve macerazione a freddo, fermentazione a bassa temperatura per circa 20 giorni. Affinamento sui lieviti per 5 mesi con costanti batonnage in acciaio.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** | Giallo, verdolino chiaro.

**Al naso** | Fragranti sentori di pesca bianca e accenni di frutta tropicale, fiori di campo e fieno.

**Al palato** | Sapore salino, fresco e agile di piacevole bevibilità, con finale sottile ma persistente.

**Temperatura di servizio consigliata** | 8-10 °C

## FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l