



San Leonardo

1724

V E T T E
di San Leonardo

I.G.T. Vigneti delle Dolomiti
100% Sauvignon Blanc

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

Annata: 2022

Vigneti: Le vigne che danno origine al Vette si trovano in Valle di Cembra, Pressano e Meano.

Età dei vigneti: dai 5 ai 30 anni.

Sistema di allevamento e densità d'impianto: pergola trentina a 4000 ceppi/ettaro.

Altitudine: 200 – 600 metri s.l.m.

Suoli: marne rosse nella zona di Pressano, terreni franco sabbiosi in Valle di Cembra, tutti originati da sedimenti morenici fluvioglaciali.

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 giorni. Affinamento sui lieviti per 5 mesi con costanti batonnage in acciaio.

Potenzialità di invecchiamento: 5 anni e più.

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,5 vol.%

Acidità totale: 6,15 g/l

Enologo: Carlo Ferrini

Quantità bottiglie prodotte e formate:

Bottiglia 0,750l. 90.000/100.000

Magnum 1,5l. 2000

Temperatura di servizio consigliata: 8/10 °C.

Note di degustazione: Sapore salino, fresco e agile di piacevole bevibilità, con finale sottile ma persistente. Giallo verdolino chiaro, fragranti sentori di pesca bianca e accenni di frutta tropicale, fiori di campo e fino.

Storia: il Vette nacque con l'annata 2011 dal desiderio di creare un vino bianco di grande mineralità ed armonia. Con Carlo Ferrini 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.



VETTE
di San Leonardo

San Leonardo