

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 è nato con l'annata 2011 dal desiderio di creare un vino bianco di grande mineralità ed armonia. Sono stati ricercati vitigni di Sauvignon Blanc che potessero dar vita a un vino fresco che regalasse note floreali. Il nome ha voluto rendere omaggio alle vette delle imponenti montagne trentine che si possono ammirare dai vigneti in cui è nato questo vino.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Vette 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

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti