

# VILLA GRESTI DI SAN LEONARDO



Un raffinato assemblaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Carmenère, il Villa Gresti è un vino dalla meravigliosa trama e dai tannini vellutati.

**IGT Vigneti delle Dolomiti | Rosso**  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère

## STORIA

Il Villa Gresti è nato dal desiderio di creare un vino che potesse esprimere l'eleganza del terroir di San Leonardo grazie alla morbidezza e suadanza del Merlot, alla struttura del Cabernet Sauvignon arricchite, infine, dalle note speziate del Carmenère.

## VIGNETI

**Ubicazione** | Le vigne che danno origine al Villa Gresti si trovano all'interno delle antiche mura del monastero.

**Suoli** | Argillosi con ottimo potere drenante per il Merlot, leggeri e sabbiosi per il Cabernet Sauvignon e il Carmenère.

**Sistema di allevamento e densità d'impianto**

Cordone speronato: 5.100 ceppi per ettaro.

Guyot: 5.100 ceppi per ettaro.

Pergola trentina doppia: 1.800 ceppi per ettaro.

Pergola trentina semplice: 2.500 ceppi per ettaro.

**Età dei vigneti** | Da 15 a 40 anni.

**Altitudine** | 120-300 metri s.l.m.

**Esposizione** | Sud-Ovest - Nord-Ovest.

**Resa di uva per ettaro** | 50-60 q-h per cordone speronato e guyot, 80-90 q-h per pergola trentina doppia e semplice.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea e macerazione per 12-15 giorni in piccole vasche di cemento con svariati rimontaggi giornalieri e sporadici délestage. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica nelle medesime vasche dove il vino rimane in decantazione per alcuni mesi. Affinamento di 18 mesi in tonneau di rovere francese a media tostatura di primo e secondo passaggio, segue l'assemblaggio finale. Il vino viene infine imbottigliato e rimane per almeno 18 mesi nelle nostre cantine prima di essere messo sul mercato.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** | Rosso rubino intenso.

**Al naso** | Avvolgente con sentori di lamponi, cassis, accenni balsamici e spezie dolci.

**Al palato** | Sapore teso ed equilibrato, ottima persistenza.

**Temperatura di servizio consigliata** | 16 °C

## FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti