

Nom	Metodo Classico Riserva Marchesi Guerrieri Gonzaga
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	San Leonardo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée, mousseux, serré
Appellation	DOC Trento
Cépages	100% chardonnay
Description	Peu de domaines disposent d'une aussi longue histoire que le San Leonardo. La famille Guerrieri Gonzaga s'installe dans le Trentin en 1894. Le mariage du marquis Tullo Guerrieri Gonzaga (le grand-père de l'actuel propriétaire) avec Gemma de Gresti, dont la famille possède la Tenuta San Leonardo depuis deux siècles, est le coup d'envoi d'une superbe aventure vinicole. Carlo Guerrieri Gonzaga, qui reprend le domaine dans les années 70, est le premier viticulteur de la famille à disposer d'une formation technique. Il introduit des cépages bordelais et développe un vin d'inspiration bordelaise de la plus haute qualité. Autre clin d'œil au Bordelais, la relation avec Giacomo Tachis, ancien collaborateur du légendaire Emile Peynaud, professeur d'œnologie à Bordeaux. Le domaine produit également un 2e vin à base de cépages bordelais ('Terre di San Leonardo') et un assemblage merlot-carmenère ('Villa Gresti'). Le dernier-né de la gamme est un 100 % sauvignon. Le Spumante de San Leonardo a une couleur jaune dorée. Le nez développe des arômes floraux qui laissent ensuite place à des parfums de levures et de pâtisseries. La bouche est de structure moyenne, avec une très belle acidité et une délicieuse minéralité.
Servir sur	apéritif, charcuterie, terrines, crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits
Origine	Vignobles dans les collines de Pressano à une altitude de 400m, sur des terrains de marne et de calcaire qui donnent de la structure au vin. Les autres vignobles se situent dans la haute vallée de Cembra entre 400 et 700m d'altitude sur des terrains sablonneux qui donnent un côté floral au vin.
Vendange	10 derniers jours d'août et 1ers de septembre.
Vinification	Fermentation en cuves inox à température contrôlée. Le vin reste minimum 8 mois sur lies avant d'être mis en bouteille. Le vin reste encore 36 mois en bouteille. Après le dégorgement, le vin repose enfin 6 mois dans le silence de la cave.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	8 mois sur lies en cuves inox.
Analytique	Alc. 12,50%

