

Nom	Gemma di San Leonardo
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	San Leonardo
Style de vin	moyennement rond, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, belle minéralité, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Trentino
Cépages	100% lagrein
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
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. La couleur du Gemma est rose léger. Le nez développe des petits fruits rouges qui annoncent une grande élégance. Cette dernière est accentuée en bouche par une sapidité typique des marnes du Trentin sur lesquelles le Lagrein pousse.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade
Origine	Vignobles à Roverè della Luna, Sorni et Pressano. Simple «pergola trentina» 200 – 400 mètres d'altitude. Exposition : sud-est, sud-ouest. Sols d'origine sédimentaire, marnes, sols meubles.
Rendement	4,000 pieds/hectare. 80-90 quintaux/ha.
Vendange	Début septembre.
Vinification	Pressurage doux des raisins. Macération péliculaires pendant 3 heures et fermentation ultérieure en blanc pendant 10 jours à température contrôlée. Elevage en cuve pendant six mois sur lies.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Elevage en cuve pendant six mois sur lies.
Analytique	Acidité totale: 6,5 g/l
Production	20.000 bouteilles 0,75

