

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Riesling
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2028
<b>Producteur</b>	San Leonardo
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Vigneti delle Dolomiti
<b>Cépages</b>	100% riesling
<b>Description</b>	<p>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 viticole. 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.</p> <p>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.</p> <p>Le Riesling a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est intensément fruité sur des parfums aromatiques et minéraux. La bouche est nette et délicieusement acidulée. Grande élégance et belle persistance.</p>
<b>Servir sur</b>	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, viande blanche sans sauce, fromages doux, Cuisine asiatique (goût amer)
<b>Origine</b>	Vignobles situés à Val di Cembra, à 700m d'altitude
<b>Vinification</b>	Brève macération à basse température et fermentation à 13°C pendant 20 jours. Affinement de 12 mois sur lies en tonneaux de chêne français. Le vin repose encore 6 mois en bouteille.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon synthétique
<b>Elevage</b>	12 mois en tonneaux sur ses propres lies
<b>Analytique</b>	Alc. : 13%
<b>Production</b>	5000 bouteilles de 0,75

