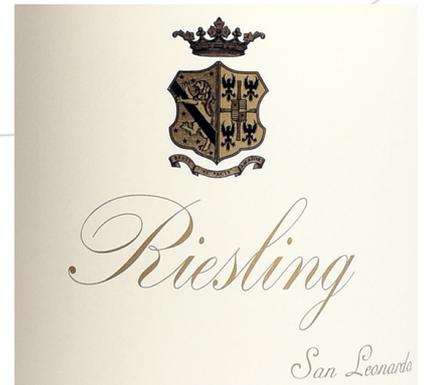


LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Riesling
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	San Leonardo
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% riesling
Description	<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 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.</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>
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, viande blanche sans sauce, fromages doux, Cuisine asiatique (goût amer)
Origine	Vignobles situés à Val di Cembra, à 700m d'altitude.
Vinification	Brève macération à basse température et fermentation à 13°C pendant 20 jours.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en tonneaux sur ses propres lies.
Production	5000 bouteilles de 0,75



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)