

Naam	Riesling
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	San Leonardo
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Vigneti delle Dolomiti
Druivensoorten	100% riesling
Omschrijving	Er zijn weinig wijndomeinen met zo'n lange geschiedenis als San Leonardo. Al sinds 1724 is het gelijknamige domein en bijhorende klooster in handen van de familie Gresti. Het duurde tot 1894, met het huwelijk van markies Tullo Guerrieri Gonzaga (de grootvader van de huidige eigenaar) en Gemma de Gresti dat de familie Gonzaga zich ook definitief in Trentino vestigde, de start van een prachtig wijnavontuur. Het is Carlo Guerrieri Gonzaga, de eerste technisch geschoolde wijnmaker binnen de familie, die de controle over de wijnproductie overnam in de jaren zeventig en het domein naar de absolute top in Trentino begeleidde. Hij introduceerde, na een stage bij zijn neef Mario Incisa della Rochetta (Tenuta San Guido/Sassicaia), Bordeauxse druiven en ontwikkelde een Italiaanse Bordeaux-lookalike van de allerhoogste kwaliteit. In 1978 werden de eerste Cabernetstokken aangeplant en 4 jaar later, in 1982, kwam de eerste botteling van San Leonardo op de markt. Niet onbelangrijk in het succesverhaal van San Leonardo is de relatie met wijlen topconsultant Giacomo Tachis, ooit medewerker van de legendarische oenologieprofessor uit Bordeaux Emile Peynaud, en medecreator van vele Italiaanse topwijnen waaronder ook Sassicaia. In 1985 wordt Tachis oenoloog op het domein en zorgt voor de vlucht vooruit. Naast de topwijn San Leonardo wordt ook nog een tweede wijn met Bordeauxdruiven gemaakt, de 'Terre di San Leonardo' en een merlot-carmenèreblend (Villa Gresti). Een pure sauvignon en een 100% riesling zijn de laatste aanwinsten. De Riesling heeft een strogele kleur met groene accenten. De neus is intens fruitig met minerale aroma's. De mond is net en heerlijk zuur. Zeer elegant en mooie persistentie.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas, Aziatisch (met zure smaak)
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Val di Cembra, op een hoogte van 700m.
Vinificatie	Korte maceratie bij lage temperatuur en fermentatie bij een temperatuur van 13°C gedurende 20 dagen.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden op zijn natuurlijke gisten in grote houten tonnen.
Productie	5000 flessen van 0,75

