

**Naam** Vette di San Leonardo

**Jaartal** 2025

**Bewaarpotentieel** Tot eind 2030

**Producent** San Leonardo

**Wijnstijl** licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, vrij mineraal, prominente zuren

**Appellatie** IGT Vigneti delle Dolomiti

**Druivensoorten** 100% sauvignon blanc

**Alcoholpercentage** 13,00% vol

**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 wijnaventuur. 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 Vette van San Leonardo heeft een gele kleur met een groene reflectie. De neus geurt naar witte perzik, groene peper en een aangename hint van salie. De droge aanzet is lekker fris, hetgeen samen met de mineraliteit voor een grote elegantie zorgt.

**Serveren bij** aperitief, charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas, Aziatisch (met zure smaak)

**Oorsprong** Wijngaarden te Broghetto All' Adige met een leeftijd van 6 tot 15 jaar.

**Opbrengst** 90 quintalen/ha

**Oogst** Handmatige oogst in september

**Vinificatie** Klassieke vinificatie met lichte kneuzing en ontristing van de druiven. Er volgt een korte maceratie bij lage temperatuur waarna de druiven zacht geperst worden onder bescherming van stikstof. De koude fermentatie (12°C) duurt 12 dagen. De wijn rijpt sur lie in inoxen vaten met een regelmatige batonnage.

**Flesafsluiting** diam

**Productie** 20.000 flessen van 0,75

