

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Vette
<b>Jaartal</b>	2017
<b>Producent</b>	San Leonardo
<b>Wijnstijl</b>	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, vrij mineraal, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOP Trentino
<b>Druivensoorten</b>	100% sauvignon blanc
<b>Omschrijving</b>	<p>Er zijn weinig wijndomeinen met zo'n lange geschiedenis als San Leonardo. Al in 1894 vestigde de familie Guerrieri Gonzaga zich in Trentino. Het huwelijk van markies Tullo Guerrieri Gonzaga (de grootvader van de huidige eigenaar) met Gemma de Gresti, wiens familie al twee eeuwen Tenuta San Leonardo bezat, was de start van een prachtig wijnavontuur. Carlo Guerrieri Gonzaga, die het domein overnam in de jaren zeventig, was echter de eerste technisch geschoolde wijnmaker binnen de familie. Hij introduceerde Bordolese druiven en ontwikkelde een Italiaanse Bordeaux-lookalike van de allerhoogste kwaliteit.</p> <p>Nog een link met Bordeaux is de relatie met de topconsultant Giacomo Tachis, ooit medewerker van de legendarische Emile Peynaud, oenologieprofessor uit Bordeaux. Naast de topwijn wordt ook nog een tweede wijn met Bordeauxdruiven gemaakt ('Terre di San Leonardo') en een merlot-carmenèreblend ('Villa Gresti'). Een pure sauvignon is de laatste aanwinst.</p> <p>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, hegeen samen met de mineraliteit voor een grote elegantie zorgt.</p>
<b>Serveren bij</b>	aperitief, charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
<b>Oorsprong</b>	Wijngaarden te Broghetto All' Adige met een leeftijd van 6 tot 15 jaar.
<b>Opbrengst</b>	90 quintalen/ha
<b>Oogst</b>	Handmatige oogst in september
<b>Vinificatie</b>	Klassieke vinificatie met lichte kneuzing en ontristing van de druiven. Er volgt een korte maceratie bij lage temperatuur waarna de 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.
<b>Analytisch</b>	Alc. 13%
<b>Productie</b>	20.000 flessen van 0,75
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2022

