LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Riesling
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	San Leonardo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, peu épicé, très minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	DOP Trentino
Cépages	100% riesling
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	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. 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.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignobles situés à Broghetto all'Adige. Vignes âgées de 6 à 15 ans.
Rendement	90 quintaux/ha
Vendange	Récolte manuelle en septembre
Vinification	Vinification en blanc avec foulage et égrappage des raisins, une courte macération préfermentaire à froid et une presse douce sous protection d'azote. La fermentation se fait à froid (12°C) pendant 12 jours. Maturation de 5 mois sur lie en cuves inox avec batonnage fréquent. Stabilisation à froid, clarification, filtration et mise en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc. : 13%
Production	5000 bouteilles de 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 91