

# RIESLING



*Il Riesling è stato prodotto nuovamente dopo quasi più di 100 anni di interruzione con la vendemmia 2013. Un'interpretazione di questo vitigno affinato in grandi tonneau di rovere che smussano il carattere deciso di questa varietà, donandogli identità e consapevolezza.*

**Trentino Doc | Bianco**  
Riesling Renano

## STORIA

San Leonardo ha una tradizione antica legata al Riesling. Già nel 1892, durante le nozze tra il Marchese Tullo Guerrieri Gonzaga e Gemma de Gresti fu servito questo vino vestito con la medesima etichetta di oggi. Il Riesling odierno è un'interpretazione che tende alla grande mineralità che questo vitigno riesce ad esprimere e alla classica acidità che lo accompagna, ammorbidita dalle dolci note dei grandi tonneau che lo accolgono per un anno di affinamento.

## VIGNETI

**Ubicazione** | Le vigne che danno origine al Riesling si trovano in Valle di Cembra.

**Suoli** | Terreno di origine morenica franco sabbioso su base porfirica.

**Sistema di allevamento e densità d'impianto**

Guyot: 6.000 ceppi per ettaro.

**Età dei vigneti** | Da 10 a 30 anni.

**Altitudine** | 600-700 metri s.l.m.

**Esposizione** | Sud-Ovest.

**Resa di uva per ettaro** | 80 q-h allevamento a guyot.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio con breve macerazione a freddo, fermentazione a bassa temperatura per circa 20-25 giorni. Affinamento sui lieviti per 12 mesi in tonneau di rovere francese da 700 litri di primo e secondo passaggio.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** | Giallo oro.

**Al naso** | Vino di grande struttura e personalità, esprime note di agrumi e leggere nuance di frutti tropicali, note di miele e spezie dolci e sottili.

**Al palato** | È morbido, setoso ed elegante. Il tutto levigato da un moderato apporto di legno che gli dona ulteriore complessità.

**Temperatura di servizio consigliata** | 12-14 °C

## FORMATI

Bottiglia 0,75 l

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti