



Vette di San Leonardo

ITALIA - VIINIT VALKOVIINI

Vette -nimi on kunnianosoitus Dolomiittien vuorenhuipuille, jotka ympäröivät viinitarhoja. Maaperän mineraalit antavat viinille sen nuorekkaan raikkauden sekä mineraalisen luonteen.

Oljenkeltaisella viinillä on aromaattinen tuoksu: vaaleaa persikkaa, viherpippuria ja salviaa. Suussa se on kuiva, raikkaan hapokas, tyylikkään mineraalinen ja kokonaisuudessaan varsin täyteläinen ja pitkä. Kellarointipotentiaalia kuudesta jopa viiteentoista vuotta, jolloin odotettavissa lisää savuista mieraalisuutta ja kerroksisuutta.

Viinin valmistus: Käsinkerätyistä tertuista poistetaan kannat, jonka jälkeen lyhyt kylmämaseraatio sekä hellä puristus suojakaasun alla. Alkoholikäyminen 12-asteisissa terästankeissa 12 päivän ajan. Kypsytetään hiivasakan päällä teräksessä 5kk ajan sekoittaen, jonka jälkeen kylmästabilisaatio ja kirkastus, filtteröinti sekä pullotus.

Väri: Oljenkeltainen

Tuoksu: Hedelmäinen, mausteinen

Maku: Kuiva, erittäin hapokas, mineraalinen

Ruokasuositus: Grillatut sekä savustetut kalat, valkoinen liha, alkupalat sekä pehmeät juustot

Tuottajan tiedot

Tenuta San Leonardo sijaitsee 25'n hehtaarin viljelyalueella kauniin Adigejoen rannalla Trentinon alueella Italiassa. Viiniä on valmistettu tällä historiallisella alueella jo yli tuhat vuotta. Tenuta San Leonardon tila on ollut viimeiset 50 vuotta Carlo Guerrieri Gonzagan silmäterä ja tunnetaan upeista käsityöläisviineistään.

Maahantuojat: Interbrands Wines and Spirits

Maa: Italia

Tuotantoalue: IGT Vigneti delle Dolomite

Tuottaja: Tenuta San Leonardo

Alkoholipitoisuus: 13.00%

Happopitoisuus: 7.0 g/l

Pullokokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Sauvignon Blanc

Valikoima: Ravintolavalikoima