

GEMMA DI SAN LEONARDO



Gemma, vino rosato di grande freschezza e dall'elegante trama, omaggio a Gemma de Gresti, eroica figura di San Leonardo.

Trentino Doc | Rosato
Lagrein

STORIA

Il Gemma di San Leonardo nacque come omaggio a Gemma de Gresti, proprietaria della tenuta all'inizio del '900. Donna dal grande coraggio e dalla forte personalità, salvò innumerevoli vite durante il primo conflitto mondiale. Vino elegante ma allo stesso tempo deciso e fresco.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Gemma di San Leonardo si trovano all'interno delle antiche mura del monastero.

Suoli | Leggeri e sabbiosi.

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Pergola trentina semplice: 4.000 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti | Da 5 a 20 anni.

Altitudine | 120-150 metri s.l.m.

Esposizione | Sud-Ovest - Nord-Ovest.

Resa di uva per ettaro | 80-90 q-h per pergola trentina semplice.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice con minima permanenza sulle bucce e fermentazione in bianco per 10 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 6 mesi sui lieviti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Colore tenue, velo di cipolla.

Al naso | Piccoli frutti rossi e rosa.

Al palato | Appagante piacevolezza di beva, accentuata dalla nota sapida caratteristica dei suoli.

Temperatura di servizio consigliata | 10-12 °C

FORMATI

Bottiglia 0,75 l