

PLOZZA
wine-group



2025 Vette di San Leonardo IGT

Tenuta San Leonardo

Produzent	**Tenuta San Leonardo**
Herkunft	**Trentino, Italien**
Traubensorten	**Sauvignon blanc**
Flaschengrösse	**75 cl**

Weinbeschrieb

Dieser sortentypische Sauvignon verdankt seine Ausdruckskraft der fünfmonatigen Reife auf der Feinhefe. Zitrusfrüchte, weisser Pfirsich und Salbei, dazu ein Hauch Gras und grüne Peperoni. Im Gaumen subtil und elegant mit straffer Mineralität und leichtfüssigem Finale.

Vinifikation und Ausbau

Nach der strikten Handlese im September werden die Trauben auf dem Weingut entrappt und leicht angequetscht. Darauf folgt eine kurze Kaltmazeration bei kontrollierter Temperatur, bevor der Traubensaft bei kühlen 12° C während zwölf Tagen vergoren wird. Nach der abgeschlossenen Gärung reift der Jungwein fünf Monate im Stahltank auf der eigenen Hefe, mit regelmässiger Bâttonage.

Passt zu

Schöner Partner zur leichten Küche. Zum Beispiel zur geräucherten Forelle mit Blattsalaten, zu Spargelrisotto, oder als bekömmlicher Aperitif.