



ACQUISTATO IL

"Cuvée Pietra" Marchesi Guerrieri Gonzaga TrentoDoc Extra Brut Riserva 2021

Elegante e profondo



Con questa Cuvée tenuta San Leonardo mostra il suo lato più brillante e minerale, firmando uno spumante Metodo Classico dal carattere davvero inconfondibile. Ci troviamo a Borghetto d'Avio, nell'estremo lembo meridionale del Trentino. Questo è un angolo fortunato della Vallagarina dove, da oltre tre secoli, la famiglia dei Marchesi Guerrieri Gonzaga custodisce un territorio unico. Qui le colline godono di un microclima protetto dalle vette alpine e accarezzato continuamente dall'Ora del Garda. Questo vento mite e costante crea un'escursione termica ideale tra il giorno e la notte. Le uve mantengono così una straordinaria freschezza aromatica e una spiccata acidità naturale. Cuvée Pietra nasce dalla perfetta sinergia tra Chardonnay, che dona eleganza, finezza aromatica e note floreali e Pinot Nero. Le vigne crescono su terreni ricchi di scheletro e ciottoli. Questa composizione del suolo trasferisce una marcata impronta minerale ai grappoli. La vendemmia è manuale ed è seguita da una pigiatura soffice delle uve. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio e successivamente il vino viene imbottigliato per la seconda fermentazione, seguita da ben 36 mesi di riposo in contatto con i lieviti. Questo lungo riposo regala una bollicina di rara finezza e una cremosità avvolgente. Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente, al naso rivela un profilo fresco e complesso con note di mela croccante, crosta di pane appena sfornato e nocciola tostata, intrecciate a nitide sfumature gessose. In bocca è teso, verticale e di grande freschezza. La bollicina accarezza il palato con garbo, mentre il finale è lungo, pulito e piacevolmente agrumato.

Tenuta San Leonardo si trova nel cuore della Vallagarina, nel Trentino più meridionale. Realtà blasonata e affascinante, ha sede in un luogo dal fascino antico, nato oltre mille anni fa come monastero dei Monaci Crociferi e divenuto, fin dal 1724, dimora della famiglia dei Marchesi Guerrieri Gonzaga. Oggi la tenuta si estende su oltre trecento ettari, di cui soltanto trenta dedicati ai vigneti, protetti da boschi rigogliosi. Siamo a Borghetto d'Avio, in un punto strategico dove la valle dell'Adige regala un microclima del tutto particolare. La svolta della cantina si deve all'intuizione del Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga. Innamorato dei grandi Château di Bordeaux e forte di fondamentali esperienze al fianco dei più famosi maestri dell'enologia mondiale, negli anni Settanta decise di scommettere sul potenziale di questo angolo di Trentino. Introdusse così vitigni come Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenère. Quest'ultimo, per decenni scambiato in zona per Cabernet Franc, è stato in seguito riscoperto e valorizzato, diventando l'ingrediente segreto e la firma inconfondibile di San Leonardo, capace di regalare al vino preziose note balsamiche e spezzate. Oggi la tenuta è guidata da Anselmo Guerrieri Gonzaga, che affianca alla tradizione di famiglia una visione attenta alla sostenibilità. L'intera viticoltura è condotta secondo i principi dell'agricoltura biologica, certificata, custodendo la vigna come un ecosistema vivo e in equilibrio con l'ambiente circostante. Antichi cantieri di lavoro, oggi trasformati in cantine, sono stati restaurati con materiali tradizionali e moderni, come il cemento e lunghi affinamenti in botti di rovere, per consentire ai vini di evolvere nel tempo mantenendo sempre una spiccata piacevolezza.

La Vigna

Terreno Porfirico-vulcanico di varia origine: marne rosse nella zona di Pressano, franco sabbioso in Valle di Cembra e di medio impasto nelle altre zone, tutti originati da sedimenti morenici

Esposizione Allevamento pergola trentina

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino spumante extra brut

Provenienza Trentino

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo Pronto da bere

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Uve Chardonnay vendemmiate a mano a piena maturazione, tra fine agosto e inizio settembre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento per otto mesi in acciaio sui lieviti con frequenti batonnage. Seconda fermentazione in bottiglia (metodo classico), con tiraggio a maggio dell'anno successivo alla vendemmia, maturazione di 36 mesi sui lieviti.

Sensazioni Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Al naso è secco e teso, fresco, delicato mineralità. Al palato è secco e teso, fresco, delicato mineralità. Al palato è secco e teso, fresco, delicato mineralità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821