

Gemma di San Leonardo Rosato 2022

Produtor: Tenuta San Leonardo

Região: Trentino-Alto-Adige

País: Itália

Tipo: Rosado

Safra: 2022

Teor Alcoólico: 12,5 Vol

Corpo: Médio

O Gemma di San Leonardo é um delicioso rosé produzido com uvas Lagrein plantadas na montanhosa região do Trentino. O vinho permanece em contato com as cascas por apenas três horas. Esse curto período confere ao vinho um belo tom levemente rosado, além de muita delicadeza e frescor. Trata-se de um rosé elegante e refinado, muito aromático.

Tenuta San Leonardo

UVAS:

Lagrein (100%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos próprios localizados em Trentino.

VINIFICAÇÃO:

Prensagem suave das uvas com permanência pelicular durante 3 horas e posterior fermentação durante 10 dias a temperatura controlada.

MATURAÇÃO:

Maturado por 6 meses em tanques de aço inox em contato com as borras finas.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Até 5 anos

SERVIÇO:

Mariscos, peixes, carnes brancas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 13 a 14°C

PRÊMIOS E NOTAS:

Antonio Galloni 91 PTS / 2022

Wine Enthusiast 90 PTS / 2022

James Suckling 90 PTS / 2022

