



VETTE

di San Leonardo

Commento | Il Vette deve il suo nome alle imponenti cime che incorniciano i vigneti da cui nasce, un Sauvignon Blanc di grande freschezza e mineralità.

Vitigni | 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione | 12 ore di macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione per circa 20 giorni.

Affinamento | 5 mesi sui lieviti esclusivamente in acciaio.

Tenuta all'invecchiamento | 5 anni e più.

Formati | Bottiglia 0,750 L., Magnum 1,5 L.

Comments | Vette is named for the imposing peaks that rise above its Sauvignon Blanc vineyard, and it is the true height of refreshing crispness and earthy minerality.

Grape varieties | 100% Sauvignon Blanc

Fermentation | 12 hours of low-temperature maceration on the skins, followed by gentle pressing and fermentation for ca. 20 days.

Maturation | 5 months sur lie solely in stainless steel.

Cellarability | 5 years and more.

Sizes | Standard bottle 0.750 L., Magnum 1.5 L.