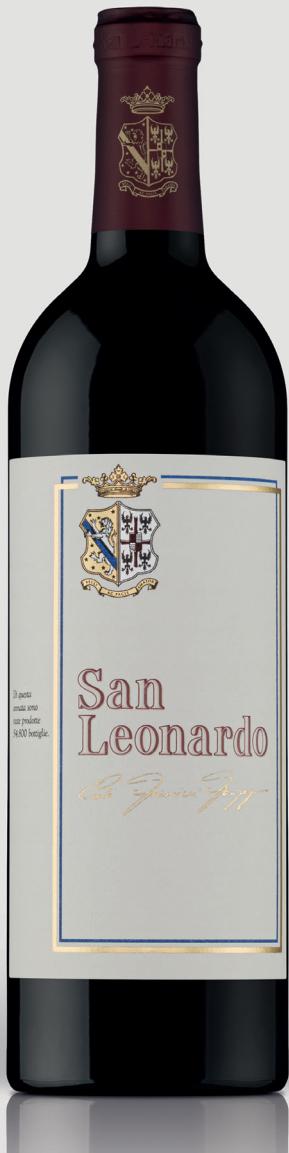


SAN LEONARDO



Vino simbolo della tenuta, affonda le sue radici nella mille-naria storia di questa terra. Un classico taglio bordolese di grande eleganza e straordinaria longevità.

IGT Vigneti delle Dolomiti | Rosso
Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot

STORIA

Era il 1982 quando il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga mise a punto un'innovativa tecnica di vinificazione dando vita a quello che sarebbe diventato uno dei più noti tagli bordolesi italiani. Decise di parcellizzare i terreni della tenuta e vinificare ed affinare separatamente ogni varietà per mantenerne inalterato il carattere. Solo prima dell'imbottigliamento assemblò i vini che poi diedero vita al San Leonardo.

VIGNETI

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

Suoli | Leggeri e sabbiosi per il Cabernet Sauvignon e il Carmenère; argillosi con ottimo potere drenante per Merlot.

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato: 5.100 ceppi per ettaro.

Guyot: 5.100 ceppi per ettaro.

Pergola trentina doppia: 1.800 ceppi per ettaro.

Pergola trentina semplice: 2.500 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti

Da 25 a 75 anni.

Altitudine

120-300 metri s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest - Nord-Ovest.
Resa di uva per ettaro | 50-60 q-h per cordone spe-ronato e guyot, 80-90 q-h per pergola trentina doppia e semplice.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea e macerazione per 12-15 giorni in piccole vasche di cemento con svariati ri-montaggi giornalieri e sporadici délestage. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica nelle medesime vasche dove il vino rimane in decantazione per alcuni mesi. Affinamento di 24 mesi 70% in barriques e 30% in tonneaux di rovere francese a media tostatura di primo, secondo e terzo passaggio, segue l'assemblaggio finale. Il vino viene infine imbottiglia-to e rimane per almeno 24 mesi nelle nostre cantine prima di essere messo sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Rosso rubino intenso con riflessi granata.
Al naso | Di seducente complessità olfattiva, si apre con sentori di frutti di bosco, prosegue con note balsamiche, sottobosco, tabacco ed erbe aromatiche.

Al palato | Vivace ed elegante, mostra una perfetta rispondenza gusto-olfattiva, tannini raffinati, grande equilibrio e profondità. Il finale è di grande persistenza.
Temperatura di servizio consigliata | 16 °C

FORMATI

Mezza bottiglia 0,375 l | Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l | Doppio Magnum 3 l

Imperiale 6 l | Salmanazar 9 l

Balthazar 12 l | Melchior 18 l