

TERRE DI SAN LEONARDO



Il Terre, classico taglio bordolese, ricalca le orme del “fratello maggiore” San Leonardo, nasendo dal medesimo terroir, esprime grande freschezza ed equilibrio.

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

STORIA

Il Terre è stato prodotto per la prima volta con l'annata 2005. Nei primi anni 2000 sono stati infatti messi a dimora nuovi vigneti di Cabernet Sauvignon che hanno prodotto ottimi vini ma troppo giovani per essere utilizzati nel “Grand Vin”, il San Leonardo. Da qui è nato il desiderio di creare un vero secondo vino che potesse esprimere l'essenza del nostro terroir ma con uno stile più fresco ed immediato.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Terre si trovano all'interno delle antiche mura del monastero.
Suoli | Leggeri e sabbiosi per il Cabernet Sauvignon e il Carmenèrè; argillosi con ottimo potere drenante per il 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 3 a 25 anni.

Altitudine | 120-300 metri s.l.m.

Esposizione | Sud-Ovest - Nord-Ovest.

Resa di uva per ettaro | 50-60 q.h per cordone speronato 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 rimontaggi 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 12 mesi 50% in cemento e 50% in barriques e tonneaux di rovere francese a media tostatura di secondo e terzo passaggio, segue l'assemblaggio finale. Il vino viene infine imbottigliato e rimane per almeno 6 mesi nelle nostre cantine prima di essere messo sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Rubino intenso e vivido.

Al naso | Nitido, fruttato, lievemente speziato e balsamico con note di lampone, erbe aromatiche, ciliegia scura.

Al palato | Agile, molto piacevole e di deliziosa benvolibilità.

Temperatura di servizio consigliata | 16 °C

FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti