LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Grappa San Leonardo
Producteur	San Leonardo
Alcohol percentage	43,00% vol
Description	Peu de domaines disposent d'une aussi longue histoire que le San Leonardo. La famille Guerrieri Gonzaga s'installe dans le Trentin en 1894. Le mariage du marquis Tullo Guerrieri Gonzaga (le grand-père de l'actuel propriétaire) avec Gemma de Gresti, dont la famille possède la Tenuta San Leonardo depuis deux siècles, est le coup d'envoi d'une superbe aventure vinicole. Carlo Guerrieri Gonzaga, qui reprend le domaine dans les années 70, est le premier viticulteur de la famille à disposer d'une formation technique. Il introduit des cépages bordelais et développe un vin d'inspiration bordelaise de la plus haute qualité. Autre clin d'œil au Bordelais, la relation avec Giacomo Tachis, ancien collaborateur du légendaire Emile Peynaud, professeur d'œnologie à Bordeaux. Le domaine produit également un 2e vin à base de cépages bordelais ('Terre di San Leonardo') et un assemblage merlot-carmenère ('Villa Gresti'). Le dernier-né de la gamme est un 100 % sauvignon. Cette grappa raffinée du Trentin (Nord de l'Italie) peut bien être issue d'un assemblage typiquement bordelais, c'est une grappa de San Leonardo ! On l'appelle d'ailleurs à juste titre le Sassicaia du nord. La comparaison avec ce vin icône est un très bea
Origine	Tenuta San Leonardo
Vendange	-
Vinification	Steam heating. To make a good grappa, the pomace must be completely fermented and distilled as soon as the wine has been racked off, after only light pressing. The average alcohol content of the distillate obtained is 75% vol. and before bottling, it is diluted with distilled water to the desired alcohol content. It is then cooled to a temperature of 10 °C. and filtered 48 hours later. Bottle aginge for at least 6 months before release onto the market.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Alc: 43% vol





+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30