LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Carmenere
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2045
Producteur	San Leonardo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% carmenère
Alcohol percentage	99,99% 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. Le Carmenere a une couleur rouge rubis intense aux reflets violacés. Le nez développe des arômes de poivrons verts et de petits fruits des bois. La bouche est pleine, chaude, légèrement herbacée. Très grande persistance aromatique. Un vin qui aura une vie très longue.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	Plus vieilles vignes du domaine (35 à 50 ans).
Rendement	35-70 quintaux/ha
Vendange	octobre
Vinification	Vinification en cuves ciment de 50 a 80hl. Maturation en barriques de premier, second et troisième passage pendant 18-24 mois. Le vin repose ensuite 3 ans en bouteilles
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18-24 mois en barriques de premier, second et troisième passage
Analytique	Alc. 13% vol