LICATA

FICHE DE VIN

Nom	San Leonardo
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2037
Producteur	San Leonardo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Vigneti delle Dolomiti
Cépages	30% cabernet franc, 60% cabernet sauvignon, 10% merlot
Alcohol percentage	13,00% 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. Le San Leonardo a une couleur profonde et un bouquet de fruit mûr, de poivre noir et de terroir.La bouche est soyeuse, juteuse, avec une touche fraîche.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles in Broghetto all'Adige. Vignes âgées de 10 à 30 ans.
Rendement	50-60hl/ha - 5000 à 6600 pieds/ha
Vendange	Récolte manuelle fin septembre début octobre
Vinification	Egrappage et foulage doux, très faible quantité de sulfite. Longue fermentation et macération avec un bâtonnage quotidien. Clarification du vin en laissant retomber les levures. Le vin mûrit en cuve et est transféré ensuite en barriques neuves et barriques de premier, de deuxième et de troisième passage pour 24 mois. Le vin repose enfin 18 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois de barriques neuves et de barriques de premier, de deuxième et de troisième passage
Analytique	Alc: 13,5% vol
Production	35.000 bouteilles 0,75