LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Terre di San Leonardo |
| **Millésime** | 2015 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2025 |
| **Producteur** | San Leonardo |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile |
| **Appellation** | IGP Vigneti delle Dolomiti |
| **Cépages** | cabernet franc, cabernet sauvignon, 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.<br><br>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.<br><br>Le Terre di San Leonardo a une couleur rouge rubis brillante et des arômes vineux dans leur jeunesse qui se développent vers de la prune mûre sur fond légèrement herbacé. La bouche est souple, élégante et équilibrée avec une finale légèrement amère. |
| **Servir sur** | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux |
| **Origine** | Vignes de 5 à 25 ans |
| **Rendement** | 70-80 q.li/ha. |
| **Vinification** | Fermentation et macération en cuves inox. 80% mûrit en grands foudres de 60hl pendant 18 mois et 20% en barriques pendant 6 mois. 6 mois en bouteille avant la commercialisation. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | 80% en foudres de 60hl et 20% en barriques |
| **Analytique** | Alc. 12,5%-13% |