LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Villa Gresti
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	San Leonardo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGP delle Venezie
Cépages	10% carmenère, 90% 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 Villa Gresti a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes de fruit rouge, de vanille et de cacao. La bouche est élégante et équilibrée, les tanins souples.
Servir sur	pot au feu, volaille avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Vignobles à Broghetto all'Adige, vignes âgées de 10 à 20 ans.
Rendement	5000 kg/ha
Vendange	Récolte manuelle fin septembre
Vinification	Les raisins sélectionnés sont écrasés et pressés avec un leger ajoût de sulfite. Le jus fermente et macère sur les peaux durant une longue période pendant laquelle le moût est pompé quotidiennement. Après la fermentation en cuves en ciment débute la maturation en barriques neuves, pendant 12 à 14 mois. Le vin repose enfin 12 mois minimum en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois de barriques neuves
Analytique	Alc: 13% vol
Production	30.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 92 JamesSuckling.com: 92