LICATA
WIJNFICHE

Naam	Grappa San Leonardo
Producent	San Leonardo
Alcohol percentage	43,00% vol
Omschrijving	Er zijn weinig wijndomeinen met zo'n lange geschiedenis als San Leonardo. Al in 1894 vestigde de familie Guerrieri Gonzaga zich in Trentino. Het huwelijk van markies Tullo Guerrieri Gonzaga (de grootvader van de huidige eigenaar) met Gemma de Gresti, wiens familie al twee eeuwen Tenuta San Leonardo bezat, was de start van een prachtig wijnavontuur. Carlo Guerrieri Gonzaga, die het domein overnam in de jaren zeventig, was echter de eerste technisch geschoolde wijnmaker binnen de familie. Hij introduceerde Bordolese druiven en ontwikkelde een Italiaanse Bordeaux-lookalike van de allerhoogste kwaliteit. Nog een link met Bordeaux is de relatie met de topconsultant Giacomo Tachis, ooit medewerker van de legendarische Emile Peynaud, oenologieprofessor uit Bordeaux. Naast de topwijn wordt ook nog een tweede wijn met Bordeauxdruiven gemaakt ('Terre di San Leonardo') en een merlot-carmenèreblend ('Villa Gresti'). Een pure sauvignon is de laatste aanwinst. -Deze verfijnde grappa uit Trentino (Noord Italië) mag dan wel een typische Bordeaux-blend hebben, hij is één en al San Leonardo.Men noemt de wijn ook wel eens de 'Sassicaia' van het noorden. Het vergelijk met deze icoonwijn is een waar compliment. En ook
Oorsprong	Tenuta San Leonardo
Oogst	-
Vinificatie	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.
Flesafsluiting	natuurkurk
Analytisch	Alc: 43% vol



