LICATA
WIJNFICHE

Naam	Grappa Stravecchia
Producent	San Leonardo
Druivensoorten	cabernet franc, cabernet sauvignon
Alcohol percentage	45,00% 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. -Amber-kleurige grappa met intense body en buitengewone elegance. Zijn parfum is complex en uniek. De 5 jaar lange rijping in eiken barriques, die eerst gebruikt werden om de' SAN LEONARDO' cru te verfijnen, zijn toonaangevend in de smaak. Pure finesse!
Oorsprong	Tenuta San Leonardo
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. It ages for about five years in small oak barrels (barriques), in which the estate's flagship wine has previously matured: San Leonardo.
Flesafsluiting	natuurkurk
Analytisch	Alc: 45% vol



