LICATA
WIJNFICHE

Naam	San Leonardo
Jaartal	2011
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	San Leonardo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Vigneti delle Dolomiti
Druivensoorten	30% cabernet franc, 60% cabernet sauvignon, 10% merlot
Alcohol percentage	13,00% 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. De San Leonardo heeft een diepe kleur en een zwoel boeket van rijp fruit, witte peper en terroir. In de mond is hij fluwelig, sappig met een frisse toets.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden in Broghetto all'Adige, leeftijd van de stokken tussen 10 en 30 jaar.
Opbrengst	50-60 hl/ha
Oogst	Handmatige oogst in september en oktober
Vinificatie	De druiven worden gekneusd en zacht geperst met een minimum hoeveelheid aan sulfiet. Lange fermentatie en maceratie met een dagelijkse battonage. Clarificatie van de wijn door de gistcellen te laten bezinken. De wijn rijpt dan in tanks waarna ze voor 24 maanden op nieuwe barriques en barriques van eerste, tweede en derde passage zal rijpen. Ten slotte volgt er een flesrijping van 18 maanden.
Opvoeding	24 maanden in nieuwe barriques en barriques van eerste, tweede en derde passage
Analytisch	Alc: 13,5% vol
Productie	35.000 flessen 0,75