LICATA
WIJNFICHE

Naam	Villa Gresti
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	San Leonardo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP delle Venezie
Druivensoorten	10% carmenère, 90% 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 Villa Gresti heeft een robijnrode kleur en aroma's van rood fruit, vanille en cacao. In de mond hebben we een gebalanceerde en elegante wijn met zachte tannines.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, gevogelte met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Wijngaarden in Broghetto all'Adige, leeftijd van de stokken tussen 10 en 20 jaar.
Opbrengst	5000 kg/ha
Oogst	Handmatige oogst eind september
Vinificatie	De uitgeselecteerde druiven worden gekneusd en zacht gepersd met een toevoeging van een minimum aan sulfiet. Het sap fermenteert en macereert op de schil voor een lange periode waarbij de mostkoek dagelijks ondergedompeld wordt. Na de fermentatie in de cementen tanks begint de wijn te rijpen in nieuwe barriques, gedurende 12 tot 14 maanden. Daarna rijpt de wijn nog minstens 12 maanden op fles.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden in nieuwe barriques
Analytisch	Alc: 13% vol
Productie	30.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 92 JamesSuckling.com: 92