

## Villa Gresti



|                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| <b>KRAJ</b>                  | Włochy                                |
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 16.00 st.C                            |
| <b>REGION</b>                | Trentino                              |
| <b>APELACJA</b>              | Vigneti delle Dolomiti IGT            |
| <b>SZCZEP</b>                | Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot |
| <b>RODZAJ</b>                | Wytrawne                              |
| <b>KOLOR</b>                 | Czerwone                              |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 750 ml                                |
| <b>NAGRODY</b>               | James Suckling 94 pkt.                |

### Aromat:

Przyjemnie intensywny aromat ukazujący przede wszystkim dojrzałe ciemne owoce, z jagodą leśną i śliwką na czele. Poza owocami można odnaleźć nuty grillowanej papryki, gorzkiej czekolady, kakao ale też słodkich przypraw korzennych i suszonych ziół.

### Smak:

W ustach Villa Gresti jest dobrze zbudowanym winem o aksamitnej teksturze i dobrze zarysowanymi taninami. Ma dobrą intensywność smaku i przyjemną dawkę owocowej świeżości. Dojrzała śliwka, jagoda i akcenty aronii mieszają się ze słodkimi niuansami cynamonu i goździków oraz lekko pikantnym pieprznym szczyptnięciem. Już dziś prezentuje się bardzo okazale ale jednocześnie pokazuje świetny potencjał do dojrzewania.

### Potrawy:

Twarde sery, golonka

## Więcej informacji:

*Villa Gresti* to czerwone wino skomponowane z tych samych odmian, co flagowa etykieta producenta - *San Leonardo* ale w innych proporcjach. Tym razem w blendzie dominuje Merlot (60%), a pozostała część to Cabernet Sauvignon (30%) oraz Carmenere (10%).

Po spontanicznej fermentacji w zbiornikach z cementu wino przechodzi przemianę malolaktyczną w tych samych tankach i spędza w nich kilka miesięcy. Następnie przelewane jest do dużych drewnianych beczek *tonneaux* pierwszego i drugiego użycia, gdzie dojrzewa przez 18 miesięcy. Po zabutelkowaniu następuje stabilizacja w butelkach trwająca kolejne 1,5 roku.

## San Leonardo



**Tenuta San Leonardo** to jedna z najbardziej prestiżowych posiadłości winiarskich północnych Włoch, położona w południowej części regionu Trentino, u stóp Alp, nieopodal jeziora Garda. Historia tego miejsca sięga wczesnego średniowiecza – już przed rokiem 1000 istniała tu osada i klasztor, a uprawa winorośli była ważną częścią lokalnej kultury i gospodarki. Od XVIII wieku majątek pozostaje w rękach rodziny **Guerrieri Gonzaga**, która z pokolenia na pokolenie pielęgnuje jego wielowiekowe dziedzictwo i rozwija sztukę winiarską.

Winnice Tenuta San Leonardo rozciągają się na aluwialnych glebach doliny rzeki Adygi, gdzie alpejski klimat łagodzony jest ciepłymi podmuchami z jeziora Garda. Uprawia się tu przede wszystkim **odmiany bordoskie** – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot oraz Carmenère – które stały się podstawą stylu domu. Flagowe wino *San Leonardo*, tworzone od 1982 roku, to blend inspirowany wielkimi winami Bordeaux, słynący z wyjątkowej finezji oraz imponującego potencjału dojrzewania.

Dzięki konsekwentnej pracy rodziny Guerrieri Gonzaga i międzynarodowemu uznaniu krytyków, a także miłośników wina Tenuta San Leonardo uchodzi dziś za jedną z ikon włoskiego winiarstwa. Każda butelka jest zapowiedzią ponadczasowej klasyki – elegancji i szyku we włoskim wydaniu.