

San Leonardo



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Trentino
APELACJA	Vigneti delle Dolomiti IGT
SZCZEP	Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	2020: Suckling 97 pkt., Decanter 94 pkt.

Aromat:

Złożony aromat prezentujący ciągle młodzieńczy charakter wina. Na pierwszym planie zarysowane owoce - czarna porzeczka, jagoda leśna, jeżyna czy likierowa wiśnia i malina. Zaraz obok pojawiają się nuty suchych liści tytoniu, liściastej herbaty Earl Grey i garbowanej skóry, a także suchej ziemi i świeżych ziół. Aromat wina pięknie rozwija się w czasie - wskazana dekantacja.

Smak:

W ustach wino prezentuje wielką klasę! Jest umiarkowanej budowy ale jego smak jest całkiem intensywny. Aksamitne taniny wytwornie łączą się z owocowo - ziołowym smakiem wina i utrzymują się wytrwale przez długi czas razem z subtelnie miętowym finiszem. Konsekwentnie do aromatu wino częściej nas zwłaszcza akcentami ciemnych owoców, świeżych ziół i subtelnymi niuansami leśnego poszycia oraz zielonej papryki.

Potrawy:

Pieczona jagnięcina z ziołami

Więcej informacji:

Wino skomponowane jest ze szczepów Cabernet Sauvignon (60%), Carmenere (30%) oraz Merlot (10%).

Po spontanicznej fermentacji w zbiornikach z cementu trwającej około 2 tygodni 3 składowe blendy są mieszane. Przemiana malolaktyczna zachodzi w tych samych cementowych zbiornikach. Dopiero po jej zakończeniu wino trafia na 24 miesiące do beczek z francuskiego dębu różnych rozmiarów, przy czym większość do klasycznych barriques (225 l). Beczki są pierwszego, drugiego i trzeciego użycia. Następnie wino trafia do butelek, gdzie przez przynajmniej 24 miesiące czeka na *release*.

Bardzo pozytywnie zaskakuje fakt, że przy takiej intensywności wino ma zaledwie 12,5% zawartości alkoholu.

San Leonardo to zdecydowanie wino do wieloletniego dojrzewania w butelce. Producent twierdzi, że osiąga swoją szczytową formę w okolicach 25 - 30 lat.

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.