San Leonardo 2013



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Trentino
APELACJA	Vigneti delle Dolomiti IGT
SZCZEP	Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Robert Parker 96 ptk., Wine Spectator 93 pkt.

Aromat:

Elegancki i złożony bukiet z nutami czarnej porzeczki, dojrzałej wiśni i śliwki. Towarzyszą im aromaty cedru, tytoniu, grafitu oraz suszonych ziół. Z czasem pojawiają się akcenty przypraw korzennych, skóry i delikatnej wanilii, tworząc niezwykle harmonijną kompozycję.

Smak:

Na podniebieniu wino jest pełne, precyzyjne i doskonale zbalansowane. Soczyste ciemne owoce łączą się z nutami tytoniu, kakao i szlachetnego drewna. Aksamitne, dojrzałe taniny oraz żywa kwasowość prowadzą do długiego, mineralnego finiszu o wyjątkowej elegancji.

Potrawy:

Pieczona jagnięcina z ziołami

Więcej informacji:

Rok 2013 można uznać za jeden z najbardziej zrównoważonych i regularnych roczników ostatnich lat. Choć kwiecień i maj przyniosły obfite opady – łącznie około 430 mm deszczu – nie wpłynęły one negatywnie na rozwój winorośli. Od czerwca rozpoczęło się typowo letnie, suche lato z okazjonalnymi opadami, które pojawiały się w optymalnych momentach, skutecznie ograniczając ryzyko stresu wodnego.

Pąkowanie nastąpiło nieco później niż zwykle, kwitnienie rozpoczęło się około 10 czerwca, a początek wybarwiania jagód (veraison) przypadł na pierwsze dni sierpnia. Wrzesień charakteryzował się dużymi dobowymi amplitudami temperatur, co sprzyjało intensywnemu rozwojowi aromatów i dojrzewaniu owoców.

Zbiory rozpoczęto 25 września i zakończono 15 października. Przebiegły one w bardzo sprzyjających warunkach, bez większych komplikacji, pozwalając uzyskać grona o wysokiej jakości i doskonałej równowadze.

San Leonardo

San Leonardo
1724

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 znad 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.