VININOVA

San Leonardo 2015



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 94-97 pkt., Wine Spectator 92 pkt.

Aromat:

Intensywny i niezwykle elegancki bukiet otwiera się nutami czarnej porzeczki, jeżyn i dojrzałych wiśni. Towarzyszą im akcenty cedru, tytoniu, grafitu oraz śródziemnomorskich ziół. Z czasem pojawiają się niuanse kakao, przypraw korzennych i delikatnej wanilii.

Smak:

Na podniebieniu wino jest pełne, harmonijne i znakomicie zbudowane. Soczyste ciemne owoce przeplatają się z nutami czekolady, tytoniu i szlachetnego drewna. Dojrzałe, jedwabiste taniny oraz świeża kwasowość prowadzą do długiego, mineralnego i wyjątkowo eleganckiego finiszu.

Potrawy:

Comber z jelenia

Więcej informacji:

Rok 2015 rozpoczął się łagodną zimą, a nieco niższe niż zwykle temperatury w styczniu i lutym opóźniły start wegetacji do pierwszych dni kwietnia. Wiosenne opady były umiarkowane i sprzyjały prawidłowemu rozwojowi winorośli. Kwitnienie przebiegało wzorowo – rozpoczęło się około 20 maja od odmiany Merlot, a następnie objęło Cabernet Sauvignon i Carmenère, zapewniając bardzo dobre zawiązanie owoców.

Deszczowy czerwiec przyczynił się do intensywnego wzrostu krzewów oraz zgromadzenia zapasów wody, które okazały się cenne podczas ciepłych, lecz umiarkowanych pod względem temperatur lipca i sierpnia. Wybarwianie jagód rozpoczęło się około 15 lipca.

Końcówka sierpnia i wrzesień przyniosły duże amplitudy temperatur między dniem a nocą oraz niewielką ilość opadów. Takie warunki sprzyjały doskonałemu dojrzewaniu fenolicznemu gron, pozwalając uzyskać owoce o wysokiej koncentracji, elegancji i wyrafinowanej strukturze.

Zbiory rozpoczęły się 22 września i trwały do 12 października. Pomiędzy zbiorem Merlota a Cabernet Sauvignon i Carmenère zachowano pięciodniową przerwę, dzięki czemu każda odmiana została zebrana w optymalnym momencie dojrzałości.

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.