VININOVA

San Leonardo 2011



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	Decanter 95 pkt., Robert Parker 93 ptk., Wine Spectator 92 pkt.

Aromat:

Eleganckie, harmonijne i pełne energii. Smak ciemnych owoców współgra z ziołowym oraz balsamicznym charakterem wina, a szlachetne, drobne taniny nadają mu precyzyjną strukturę. Świeżość równoważy koncentrację, dzięki czemu całość zachowuje płynność i finezję. Długi, złożony finisz podkreśla głębię oraz doskonałą równowagę.

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:

Dziczyzna z sosem grzybowym, pieczona jagnięcina z ziołami

Więcej informacji:

Rocznik 2011 wyróżniał się wczesnym początkiem wegetacji i kwitnieniem około 20 maja, dzięki czemu winorośl ominęła dwie główne fale czerwcowych opadów. Deszcze, które przyniosły łącznie około 150 mm wody, oraz chłodniejsza pogoda spowolniły rozwój krzewów, przywracając sezonowi typowy rytm. Suchy sierpień i wrzesień, z dużymi różnicami temperatur między dniem a nocą, zapewniły doskonałe warunki do dojrzewania gron. Zbiory rozpoczęto 20 września od Merlota. Następnie zrobiono kilkudniową przerwę, pozwalając później dojrzewającym odmianom osiągnąć pełną dojrzałość; winobranie zakończono 10 października.

Odmiany winifikowano i starzono oddzielnie, a po 24 miesiącach we francuskim dębie połączono je w ostateczny kupaż. Wino dojrzewało następnie minimum dwa lata w butelce przed premierą. Spontaniczna fermentacja i maceracja trwają 12–15 dni w niewielkich betonowych kadziach, z przepompowywaniem moszczu i okresowym délestage. Następnie wino dojrzewa przez 24 miesiące we francuskim dębie: 70% w barriques, 30% w tonneaux, używanych po raz pierwszy, drugi i trzeci. Po zestawieniu kupażu odpoczywa jeszcze co najmniej 24 miesiące w butelce.

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.