

DRINKS.

San Leonardo Vigneti delle Dolomiti rosso igt 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50022917
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Trentin
Embouteilleur	Località San Leonardo - 38063 BorghettoA/Adige - Avio (TN) ITALIE
Marque	San Leonardo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes de mûres et de prunes écrasées avec des notes de tabac, d'épices brunes, de fumée ainsi que des notes florales poivrées. Structure veloutée en bouche avec un mélange complexe d'acidité et de minéraux faisant ressortir des saveurs de fruits mûrs et des tannins jeunes. Long en bouche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot Vieilli 24 mois en fûts de chêne français
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	grillades, fromages, agneau, cuisine méditerranéenne, viandes rouges, gibier

Description

L'histoire du vignoble San Leonardo remonte à environ 300 ans. À l'origine, la propriété située au pied des Alpes était un monastère il y a plus de 1000 ans, mais elle a été achetée à l'église par la famille Gresti en 1770. Gemma de Gresti di San Leonardo a épousé Tullo Guerrieri Gonzaga di Montebello en 1890 et s'est installée dans la propriété 4 ans plus tard. Cependant, le véritable vigneron de la famille devait être leur fils Carlo. Il a montré un intérêt précoce pour les meilleurs vins du monde, le Bordeaux étant sa première priorité. Il a étudié l'œnologie à Lausanne et a voyagé plusieurs fois en France et en Toscane pour approfondir ses connaissances. Dans l'enceinte de San Guido, Carlo rencontre le marquis Mario Incisa della Rocchetta, qui devient son parrain en matière d'écologie et lui révèle le secret de l'assemblage des Bordeaux. Carlo a mis une bonne cinquantaine d'années de sa vie pleine de passion dans la cave San Leonardo, mais son fils Anselmo continue à grandir dans la gestion de la cave. En 1978, les premiers raisins Cabernet Sauvignon ont été plantés leur terre, protégée des vents frais par les Alpes au nord, tandis que le sol bénéficie du lac de Garde à proximité. Depuis 2015, le San Leonardo est un domaine viticole certifié biologique. En 1982, le premier Bordeaux San Leonardo a été créé et chaque millésime a été primé. C'est tout simplement l'icône de San Leonardo en tant que Bordeaux classique avec une capacité de vieillissement exceptionnelle d'au moins 30 ans. La fermentation a lieu pendant 15 à 18 jours dans de petits fûts en béton, avec un remontage occasionnel du vin. Finalement, il est élevé pendant 24 mois dans des fûts de chêne français neufs, une fois et déjà deux fois utilisés.