

Nom Cantinetta Licata Vini 2 bt (VKCAN2)

Producteur Adragna

Fermeture de bouteille bouchon en liège

Nom	Vette di San Leonardo
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	San Leonardo
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	IGT Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% sauvignon blanc
Description	Peu de domaines disposent d'une aussi longue histoire que le San Leonardo. La famille Guerrieri Gonzaga s'installe dans le Trentin en 1894. Le mariage du marquis Tullo Guerrieri Gonzaga (le grand-père de l'actuel propriétaire) avec Gemma de Gresti, dont la famille possède la Tenuta San Leonardo depuis deux siècles, est le coup d'envoi d'une superbe aventure vinicole. Carlo Guerrieri Gonzaga, qui reprend le domaine dans les années 70, est le premier viticulteur de la famille à disposer d'une formation technique. Il introduit des cépages bordelais et développe un vin d'inspiration bordelaise de la plus haute qualité. Autre clin d'œil au Bordelais, la relation avec Giacomo Tachis, ancien collaborateur du légendaire Emile Peynaud, professeur d'œnologie à Bordeaux. Le domaine produit également un 2e vin à base de cépages bordelais ('Terre di San Leonardo') et un assemblage merlot-carmenère ('Villa Gresti'). Le dernier-né de la gamme est un 100 % sauvignon. Le Vette a une couleur jaune paille aux reflets verts. Son nez développe des arômes de pêche blanche et de poivre vert, avec une note agréable de sauge. La bouche est sèche, avec une belle acidité et une belle minéralité qui lui procurent fraîcheur et une grande élégance.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, viande blanche sans sauce, fromages doux, Cuisine asiatique (goût amer)
Origine	Vignobles situés à Broghetto all'Adige. Vignes âgées de 6 à 15 ans.
Rendement	90 quintaux/ha
Vendange	Récolte manuelle en septembre
Vinification	Vinification en blanc avec foulage et égrappage des raisins, une courte macération préfermentaire à froid et une presse douce sous protection d'azote. La fermentation se fait à froid (12°C) pendant 12 jours. Maturation de 5 mois sur lie en cuves inox avec batonnage fréquent. Stabilisation à froid, clarification, filtration et mise en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Production	20.000 bouteilles de 0,75

Nom	Terre di San Leonardo
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	San Leonardo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	IGT Vigneti delle Dolomiti
Cépages	50% cabernet sauvignon, 10% carmenère, 40% merlot
Description	Peu de domaines disposent d'une aussi longue histoire que le San Leonardo. La famille Guerrieri Gonzaga s'installe dans le Trentin en 1894. Le mariage du marquis Tullo Guerrieri Gonzaga (le grand-père de l'actuel propriétaire) avec Gemma de Gresti, dont la famille possède la Tenuta San Leonardo depuis deux siècles, est le coup d'envoi d'une superbe aventure vinicole. Carlo Guerrieri Gonzaga, qui reprend le domaine dans les années 70, est le premier viticulteur de la famille à disposer d'une formation technique. Il introduit des cépages bordelais et développe un vin d'inspiration bordelaise de la plus haute qualité. Autre clin d'œil au Bordelais, la relation avec Giacomo Tachis, ancien collaborateur du légendaire Emile Peynaud, professeur d'œnologie à Bordeaux. Le domaine produit également un 2e vin à base de cépages bordelais ('Terre di San Leonardo') et un assemblage merlot-carmenère ('Villa Gresti'). Le dernier-né de la gamme est un 100 % sauvignon. Le Terre di San Leonardo a une couleur rouge rubis brillante et des arômes vigneux dans leur jeunesse qui se développent vers de la prune mûre sur fond légèrement herbacé. La bouche est souple, élégante et équilibrée avec une finale légèrement amère.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux
Origine	Vignes de 5 à 25 ans.
Rendement	70-80 q/ha.
Vinification	Fermentation et macération en cuves inox.
Elevage	80% en ciment (12 mois) et 20% en barriques (6 mois).