

Nom Grappa San Leonardo

Producteur San Leonardo

Pourcentage d'alcool 43,00% vol

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.

La grappa de San Leonardo est un distillat élégant et raffiné, élaboré à partir des marcs de leurs vins emblématiques. Elle dévoile un nez pur et aromatique avec des notes délicates de raisin, de fleurs et une touche d'épices, offrant une saveur douce et équilibrée avec une finale longue et chaleureuse.

Origine Tenuta San Leonardo

Vendange -

Vinification Steam heating. To make a good grappa, the pomace must be completely fermented and distilled as soon as the wine has been racked off, after only light pressing. The average alcohol content of the distillate obtained is 75% vol. and before bottling, it is diluted with distilled water to the desired alcohol content. It is then cooled to a temperature of 10 °C. and filtered 48 hours later. Bottle aging for at least 6 months before release onto the market.

Fermeture de bouteille bouchon en liège

Analytique Alc: 43% vol

