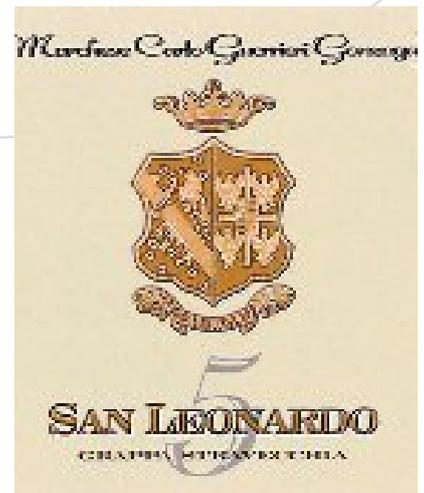


# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Grappa Stravecchia
<b>Producteur</b>	San Leonardo
<b>Cépages</b>	cabernet franc, cabernet sauvignon
<b>Description</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Cette grappa a une couleur ambrée et un corps intense plein d'élégance. Son nez est complexe et unique. Elle passe 5 années dans les barriques ayant servi au San Leonardo. Pure finesse !</p>
<b>Origine</b>	Tenuta San Leonardo
<b>Vinification</b>	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. It ages for about five years in small oak barrels (barriques), in which the estate's flagship wine has previously matured: San Leonardo.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Analytique</b>	Alc: 45% vol



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)