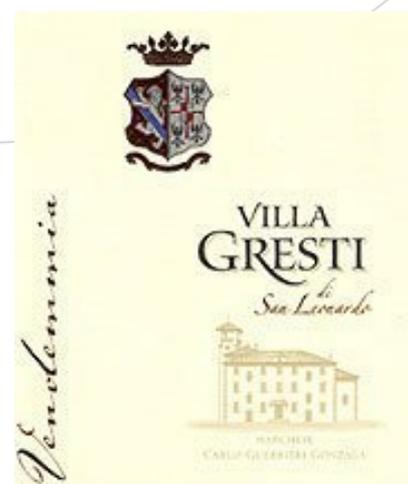


LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Villa Gresti di San Leonardo
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	San Leonardo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGT delle Venezie
Cépages	10% carmenere, 90% merlot
Description	<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>Le Villa Gresti a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes de fruit rouge, de vanille et de cacao. La bouche est élégante et équilibrée, les tanins souples.</p>
Servir sur	pot au feu, volaille avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Vignobles à Broghetto all'Adige, vignes âgées de 10 à 20 ans.
Rendement	5000 kg/ha.
Vendange	Récolte manuelle fin septembre.
Vinification	Les raisins sélectionnés sont écrasés et pressés avec un léger ajout de sulfite. Le jus fermenté et macère sur les peaux durant une longue période pendant laquelle le moût est pompé quotidiennement.
Elevage	12 mois de barriques neuves.
Production	30.000 bouteilles
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 93



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)