LICATA
ARTIKELFICHE



Naam	Carmenere
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2048
Producent	San Leonardo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Vigneti delle Dolomiti
Druivensoorten	100% carmenère
Alcoholpercentage	13,50% vol
Omschrijving	Er zijn weinig wijndomeinen met zo'n lange geschiedenis als San Leonardo. Al sinds 1724 is het gelijknamige domein en bijhorende klooster in handen van de familie Gresti. Het duurde tot 1894, met het huwelijk van markies Tullo Guerrieri Gonzaga (de grootvader van de huidige eigenaar) en Gemma de Gresti dat de familie Gonzaga zich ook definitief in Trentino vestigde, de start van een prachtig wijnavontuur. Het is Carlo Guerrieri Gonzaga, de eerste technisch geschoolde wijnmaker binnen de familie, die de controle over de wijnproductie overnam in de jaren zeventig en het domein naar de absolute top in Trentino begeleidde. Hij introduceerde, na een stage bij zijn neef Mario Incisa della Rochetta (Tenuta San Guido/Sassicaia), Bordolese druiven en ontwikkelde een Italiaanse Bordeaux-lookalike van de allerhoogste kwaliteit. In 1978 werden de eerste Cabernetstokken aangeplant en 4 jaar later, in 1982, kwam de eerste botteling van San Leonardo op de markt. Niet onbelangrijk in het succesverhaal van San Leonardo is de relatie met wijlen topconsultant Giacomo Tachis, ooit medewerker van de legendarische oenologieprofessor uit Bordeaux Emile Peynaud, en medecreator van vele Italiaanse topwijnen waaronder ook Sassicaia. In 1985 wordt Tachis oenoloog op het domein en zorgt voor de vlucht vooruit. Naast de topwijn San Leonardo wordt ook nog een tweede wijn met Bordeauxdruiven gemaakt, de 'Terre di San Leonardo' en een merlot-carmenèreblend (Villa Gresti). Een pure sauvignon en een 100% riesling zijn de laatste aanwinsten. De Carmenere heeft een intense robijnrode kleur met paarsachtige reflecties. De neus ontwikkelt aroma's van groene paprika's en wilde bessen. De mond is vol, warm, licht kruidig. Zeer grote aromatische persistentie. Een wijn met een zeer lange levensduur.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	afkomstig van de oudste wijstokken van het domein (35 à 50 jaar)
Opbrengst	35-70 quintalen/ha
Oogst	oktober
Vinificatie	Vinificatie in cementen cuves van 50 tot 80 hl. 18-24 maanden rijping in barriques van 1e, 2e en 3e passage en nadien nog 3 jaar flesrust.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	18-24 maanden in barrique van 1e, 2e en 3e passage
Recensentscores	jamessuckling.com: 94 Eric Guido, Vinous: 92 Alison Napjus , Wine Spectator: 92



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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)