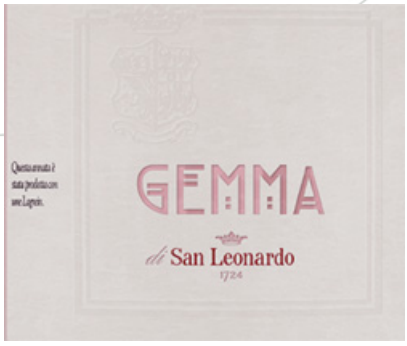
LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Gemma di San Leonardo
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	San Leonardo
Wijnstijl	medium-vol, subtiel, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Trentino
Druivensoorten	100% lagrein
Alcoholpercentage	12,50% 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. Lichtroze kleur, in de neus elegante aroma's van rode vruchten. Dit wordt in de mond geaccentueerd door een sappigheid die typisch is voor de mergel van Trentino waarop de Lagrein groeit.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Roverè della Luna, Sorni en Pressano. Simpele "pergola trentina", gelegen op 200-400 m hoogte. Zuid-oostelijke en zuid-westelijke oriëntatie. Bodems van sedementaire oorsprong, mergel, zachte bodem.
Opbrengst	4.000 wijnstokken/ha, 80-90 q/ha.
Oogst	Begin september.
Vinificatie	Zachte persing van de druiven. Schilweking gedurende 3 uur en daaropvolgende fermentatie gedurende 10 dagen bij een gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6 maanden sur lie.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,5 g/l
Productie	20.000 flessen 0,75



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)