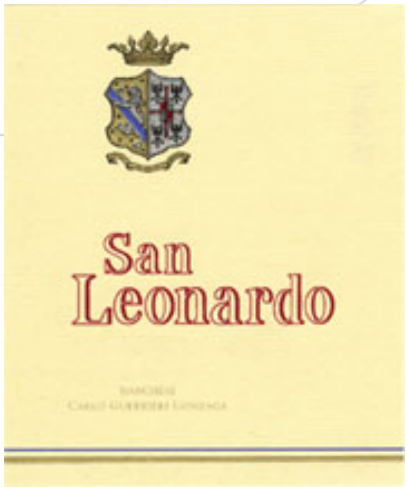
LICATA
ARTIKELFICHE



Naam	San Leonardo
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2047
Producent	San Leonardo
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Vigneti delle Dolomiti
Druivensoorten	60% cabernet sauvignon, 30% carmenère, 10% merlot
Alcoholpercentage	13,00% 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. San Leonardo is het vlaggenschip van het gelijknamige domein en heeft een diepe kleur, met een zwoel boeket van rijp fruit, leder en tabak. In de mond fluwelige tannines, rijp donker fruit en veel sappigheid met een frisse toets.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden in Broghetto all'Adige, leeftijd van de stokken tussen 10 en 30 jaar.
Opbrengst	50-60 hl/ha
Oogst	Handmatige oogst in september en oktober
Vinificatie	De druiven worden gekneusd en zacht geperst met een minimum hoeveelheid aan sulfiet. Lange fermentatie en maceratie met een dagelijkse battonage. Clarificatie van de wijn door de gistcellen te laten bezinken. De wijn rijpt dan in tanks waarna ze voor 24 maanden op nieuwe barriques en barriques van eerste, tweede en derde passage zal rijpen. Ten slotte volgt er een flesrijping van 18 maanden.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	24 maanden in nieuwe barriques en barriques van eerste, tweede en derde passage
Analytisch	Alc: 13,5% vol
Productie	35.000 flessen 0,75
Recensentscores	Luca Gardini, Gardini Notes: 100 Wine Doctor: 98 Decanter: 95 Monica Larner, robertparker.com: 95 James Suckling, Cuvo: 94 Eric Guido, Vinous: 93 Wine Spectator: 93



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

Openingsuren van onze winkel
Maa jaarlijks: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)