

Naam	Terre di San Leonardo
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	San Leonardo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Vigneti delle Dolomiti
Druivensoorten	50% cabernet sauvignon, 10% carmenère, 40% 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 wijnaventuur. 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), Bordeauxse 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. Dit kleine broertje van de 'San Leonardo' heeft een briljante robijnrode kleur. Het boeket is vineus met aroma's van rijpe pruimen en een vegetale ondertoon. De smaak is zacht, elegant en evenwichtig. Licht bittertje in de afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Stokken van 5 à 25 jaar oud.
Opbrengst	70-80 q/ha.
Vinificatie	Fermentatie en maceratie in inox cuves.
Opvoeding	80% gedurende 12 maanden in kleine cementen vaten en 20% 6 maanden barriques.

