



San Leonardo

Grappe di San Leonardo



San Leonardo

1724

Più di mille anni fa era un monastero, da oltre tre secoli è la residenza dei Marchesi Guerrieri Gonzaga che ne sono appassionati custodi. Oggi la tenuta San Leonardo è un giardino di vigne e rose protetto dalle imponenti montagne trentine che smorzano i freddi venti nordici, mentre il fondovalle accoglie e regala il tepore del lago di Garda. La tenuta è un mondo antico dove le pazienti pratiche di cantina, ancora assolutamente artigianali, regalano vini che sono autentici gioielli dell'oenologia italiana distinguendosi per freschezza, armonia ed un'innata eleganza.

More than 1000 years ago, it was a monastery, but for over three centuries now San Leonardo has served as the residence of the Marchesi Guerrieri Gonzaga family, its proud custodians. Today, the San Leonardo estate is a garden of vineyards and roses, protected by the massive barrier of the Alps, which blunt the force of the cold northern winds, while the valley floor benefits from, and in turn releases, warmth from nearby Lake Garda. The tenuta remains an antique world, in which winemaking practices, still uncompromisingly artisanal, yield wines that are true gems of Italy's wine tradition, marked by freshness, harmony, and an innate elegance.

“LA TERRA È L'ANIMA DEL NOSTRO MESTIERE”

A handwritten signature in black ink, reading "Carlo Guerrieri Gonzaga".

LE GRAPPE DI SAN LEONARDO

L'antica caraffa per l'acqua ritrovata negli archivi di famiglia a cui si ispira l'ampolla per la Grappa

The antique water carafe found in the family archives which inspired the container for the grappa



Il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga scoprì questa meravigliosa caraffa nelle soffitte della Villa Gresti dove era rimasta sin dal tempo delle grandi guerre. Risalente al 1800, era probabilmente utilizzata come bottiglia dell'acqua per la notte quando la famiglia si ritirava qui durante le estati. Dal momento del suo ritrovamento, l'idea è stata subito quella di utilizzarla come emblema della Grappa.

Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga discovered this marvellous carafe in the attic of Villa Gresti, where it had lain undisturbed since the great wars. Dating to the 1800s, it was probably used to hold water in the family's bedrooms during the summer. As soon as he came upon it, he thought that it would make a perfect symbol for his grappa.

Grappa Bianca

La Grappa di San Leonardo è prodotta in piccolissimi quantitativi con le vinacce provenienti dai vigneti della tenuta, e distillata in piccoli alambicchi a vapore diretto.

La Grappa Bianca è perfettamente secca, raffinata e vellutata.

Distillazione | A seguito di una leggera torchiatura, le vinacce vengono immediatamente lavorate usando un alambicco a vapore.

Note degustative | Grappa bianca perfettamente secca ma nel contempo vellutata e piena

Alcohol | Grappa Bianca: 43% vol.

Formati | 0.5 l. e magnum di 2 l.

The San Leonardo Grappa, produced in very small lots from the pomace of the estate vineyards, is distilled in direct-steam, single-patch pot stills.

Grappa Bianca is perfectly dry, refined, and velvet-smooth.

Distillation | After the pomace is lightly pressed, it is immediately distilled in a classic steam-operated pot still.

Sensory profile | Clear grappa that is perfectly dry yet silk-smooth and full-bodied.

Alcohol | Grappa Bianca: 43% vol.

Size | 0.5 l. and magnums of 2.0 l.



San Leonardo
1724

San Leonardo
1724
Giuseppe Armani

San Leonardo
1724

1724

San Leonardo
1724
Giuseppe Armani

Grappa Stravecchia

La Grappa di San Leonardo è prodotta in piccolissimi quantitativi con le vinacce provenienti dai vigneti della tenuta e distillata in piccoli alambicchi a vapore diretto.

La Grappa Stravecchia è invecchiata per ben 5 anni nelle barriques utilizzate in precedenza per l'affinamento del famoso San Leonardo, che le donano profondità e grande eleganza.

Distillazione | A seguito di una leggera torchiatura, le vinacce vengono immediatamente lavorate usando un alambicco a vapore.

Note degustative | Il caratteristico color oro-ambroato contraddistingue questa Grappa. Corposo, aromatico, fine quanto elegante; è un distillato importante dalle incomparabili proprietà organolettiche.

Alcool | Grappa Stravecchia 45%vol.

Formati | 0.5 l. e magnum di 2 l.

The San Leonardo Grappa, produced in very small lots from the pomace of the estate vineyards, is distilled in direct-steam, single-patch pot stills.

This extra-aged grappa spends a full five years in oak barrels that were previously used for maturing the famous San Leonardo, which gives Grappa Stravecchia its depth and superior elegance.

Distillation | After the pomace is lightly pressed, it is immediately distilled in a classic steam-operated pot still.

Sensory profile | This grappa appears a classic amber-gold. Full-volumed, fragrant, and as refined as it is elegant, Grappa Stravecchia is a sublime spirit with inimitable sensory richness.

Alcohol | Grappa Stravecchia 45%vol.

Sizes | 0.5 l. and magnums of 2.0 l.

