



San Leonardo

1724

Carmenère

I.G.T. Vigneti delle Dolomiti
100% Carmenère

Proveniente dalle più antiche vigne di Carmenère questo vino, con un innata capacità evolutiva esprime l'essenza del nostro territorio.

Annata: 2018

Vigneti: Le vigne che danno origine al San Leonardo si trovano all'interno della tenuta.

Età dei vigneti: dai 25 ai 75 anni.

Sistema di allevamento e densità d'impianto: Per il Carmenère pergola doppia trentina a 1.600 ceppi e guyot a 5.500 ceppi/ettaro.

Altitudine: 150 – 250 metri s.l.m.

Esposizione: Nord-est, sud-ovest.

Suoli: Leggeri e sabbiosi.

Resa per ettaro: 50 q nel filare, 80 q nella pergola.

Andamento Stagionale: Gennaio e febbraio con temperature minime quasi sempre sotto lo zero, hanno fatto da apripista alla stagione 2018. I tre mesi successivi molto piovosi hanno garantito l'accumulo di ottime riserve idriche per il terreno per tutta la stagione. Il germogliamento è avvenuto con una settimana di ritardo rispetto alla media.

Inizio fioritura alla fine di maggio, con ottime giornate di sole e con temperatura massima che in alcuni giorni ha sfiorato i 30 gradi hanno portato un perfetta allegagione dei grappoli. La stagione è proseguita nella più assoluta normalità con giornate calde che hanno stimolato la formazione dei frutti, con inizio invaiatura alla fine di luglio. Le giornate di settembre con poche precipitazioni e un'ottima escursione termica hanno creato condizioni ottimali per la maturazione delle uve.

Vendemmia: La raccolta è iniziata il 19 settembre e si è conclusa il 7 ottobre.

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione per 12/16 giorni in piccole vasche di cemento con svariati rimontaggi giornalieri e sporadici délestage. Dopo la svinatura, nelle medesime vasche avviene la fermentazione malolattica e il vino rimane in decantazione per alcuni mesi. A 24 mesi di affinamento in barriques di rovere francese a media tostatura di primo, secondo e terzo passaggio, segue l'assemblaggio finale. Il vino viene infine imbottigliato e rimane per almeno 24 mesi nelle nostre cantine prima di essere messo in commercio.

Potenzialità di invecchiamento: 30 anni e più.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13 vol.%

Acidità totale: 6,1 g/l

Enologo: Carlo Ferrini

Formati e quantità bottiglie prodotte:

Bottiglia 0,750 l. 5828

Magnum 1,5 l. 370

Temperatura di servizio consigliata: 16 C°.

Note di degustazione: Vino di grande complessità, sapido, dolce, speziato e fresco, mescola profondità di ciliegia e fragola giovane con pepe nero, rosmarino e salvia. Elegante e raffinato.

Storia: Il Carmenere di San Leonardo è il vitigno che dona la personalità a tutti i vini rossi creati nella tenuta. Sicuramente il vitigno più antico ad essere coltivato, arrivò grazie alla passione per i vitigni internazionali di Oddone de Gresti che lo piantò nella tenuta alla fine dell'800. Per anni fu confuso con il Cabernet Franc fino a quando il Marchese Carlo alla fine degli anni 80, acquistando del nuovo Cabernet Franc, si rese conto di possedere questa particolare varietà che all'epoca era praticamente dimenticata e che grazie poi ad anni di grandi sperimentazioni è divenuta "Il sale di San Leonardo". Questa espressione in purezza proveniente dalla più antiche vigne di Carmenere, esprime in modo meraviglioso il carattere unico e speziato di questo grande vino.

