



San Leonardo

1724

San Leonardo

I.G.T. Vigneti delle Dolomiti

60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot

Primo vino della tenuta, affonda le sue radici nella millenaria storia di questa terra. Un classico taglio bordolese di grande eleganza e straordinaria longevità

Storia: Era il 1982 quando il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga mise a punto un'innovativa tecnica di vinificazione dando vita a quello che sarebbe diventato uno dei più noti tagli bordolesi italiani: decise di parcellizzare i terreni e vinificare separatamente ogni varietà per mantenerne inalterato il carattere. Solo prima dell'imbottigliamento e dopo un affinamento per 24 mesi in barriques di rovere francese vennero assemblati i vini che poi diedero vita al San Leonardo.

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.

Altitudine: 150 – 250 metri s.l.m.

Esposizione: Nord-est, sud-ovest.

Suoli: Leggeri e sabbiosi per il Cabernet Sauvignon e il Carmenère; argillosi con ottimo potere drenante per il Merlot.

Sistema di allevamento e densità d'impianto: cordone speronato per il Cabernet Sauvignon e il Merlot piantati a 6.250 ceppi/ettaro. Per il Carmenère pergola doppia trentina a 1.800 ceppi e guyot a 5.200 ceppi/ettaro.

Suoli: Leggeri e sabbiosi per il cabernet sauvignon e il carmenère; argillosi con ottimo potere drenante per il merlot.

Resa per ettaro: 60 q nel filare, 80-90 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 nel terreno per tutta la stagione. Il germogliamento è avvenuto con una settimana di ritardo rispetto alla media.

Inizio fioritura a fine maggio, con splendide giornate di sole e con temperature massime che in alcuni giorni hanno sfiorato i 30 gradi portando ad un perfetta allegagione dei grappoli. La stagione è proseguita normalmente, con giornate calde che hanno stimolato la formazione dei frutti e inizio invaiatura a fine luglio. Le giornate di settembre con poche precipitazioni e un'ottima escursione termica hanno creato le condizioni ottimali per la maturazione delle uve.

Vendemmia: Inizio vendemmia il primo di Ottobre, fine vendemmia con gli ultimi grappoli di Carmenere in pergola il 18 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 avviene la fermentazione malolattica nelle medesime vasche dove 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.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13 vol.%

Acidità totale: 6,11 g/l

Enologo: Carlo Ferrini

Formati e quantità bottiglie prodotte:

Mezza bottiglia 0,375 l.	2.500
Bottiglia 0,750 l.	54.800
Magnum 1,5 l.	2.400
Doppio magnum 3 l.	210
Imperiale 6 l.	40
Salmanazar 9 l.	30
Balthazar 12 l.	12
Melchior 18 l.	3

Note di degustazione: Rosso rubino intenso; di seducente complessità olfattiva, si apre con sentori di frutti di bosco, prosegue con note balsamiche, sottobosco, tabacco ed erbe aromatiche. Al palato è vivace ed elegante, mostra una perfetta rispondenza gusto-olfattiva, tannini raffinati, grande equilibrio e profondità. Il finale è di grande persistenza.

Temperatura di servizio consigliata: 16 C°.