



## SAN LEONARDO

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

**IGT Vigneti delle Dolomiti | Rosso**  
Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot

### 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 della tenuta e vinificare ed affinare separatamente ogni varietà per mantenerne inalterato il carattere. Solo prima dell'imbottigliamento assemblò i vini che poi diedero vita al San Leonardo.

### VIGNETI

**Ubicazione** | Le vigne che danno origine al San Leonardo si trovano all'interno delle antiche mura del monastero.

**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: 5.100 ceppi per ettaro.

Guyot: 5.100 ceppi per ettaro.

Pergola trentina doppia: 1.800 ceppi per ettaro.

Pergola trentina semplice: 2.500 ceppi per ettaro.

**Età dei vigneti** | Da 25 a 75 anni.

**Altitudine** | 120-300 metri s.l.m.

**Esposizione** | Sud-Ovest - Nord-Ovest.

**Resa di uva per ettaro** | 50-60 q-h per cordone speronato e guyot, 80-90 q-h per pergola trentina doppia e semplice.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea e macerazione per 12-15 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. Affinamento di 24 mesi 70% in barriques e 30% in tonneaux 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 sul mercato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** | Rosso rubino intenso con riflessi granata.

**Al naso** | Di seducente complessità olfattiva, si apre con sentori di frutti di bosco, prosegue con note balsamiche, sottobosco, tabacco ed erbe aromatiche.

**Al palato** | 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

### FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

Doppio Magnum 3 l

Imperiale 6 l

Salmanazar 9 l

Balthazar 12 l

Melchior 18 l