



ACQUISTATO IL

"San Leonardo" Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT 2021 2021

Iconico rosso bordolese di montagna



La Vigna

Terreno	Leggeri e sabbiosi per Cabernet Sauvignon e Carmenère; argillosi con ottimo potere drenante per il Merlot
Esposizione	Sud-Ovest, Nord-Ovest
Allevamento	Cordone speronato e Guyot; Pergola trentina doppia e semplice
Densità imp.	5.100 (cordone speronato e guyot); 2.500 (pergola trentina semplice); 1.800 (pergola trentina doppia)

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Ottimo già ora, con potenziale di invecchiamento di 30 anni e oltre
Abbinamento	Menu di carne/ piatti vegetariani

Vinificazione Fermentazione spontanea senza l'ausilio di lieviti selezionati 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 in vasche di cemento. Il vino riposa poi almeno 30 mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Sensazioni

Color porpora con riflessi leggermente violacei e sfumature granata. Al naso emergono ribes nero, mora e prugna matura, seguiti da leggere note vegetali che firmano l'identità del vino, cenni balsamici, un tocco di tabacco e cacao amaro. Al palato l'ingresso è armonioso: trama setosa, tannini levigati, freschezza vibrante e un finale lungo ed elegante. Servire a 16 °C.

Ci sono luoghi dove la storia non si legge sui libri, ma può essere versata direttamente nel calice. Tenuta San Leonardo è uno di questi. Un antico monastero del Mille diventato la culla di uno dei rossi più iconici d'Italia. Siamo nel punto più meridionale del Trentino, all'ingresso della Vallagarina. Qui le imponenti pareti montuose proteggono i filari dai venti gelidi, mentre le brezze dell'Adige regalano un microclima unico. Dal 1724 la tenuta appartiene alla famiglia dei Marchesi Guerrieri Gonzaga. Oltre trecento ettari, di cui solo trenta dedicati ai vigneti, tutti condotti in regime biologico. L'indicazione geografica tipica Vigneti delle Dolomiti IGT garantisce in questo contesto la massima libertà espressiva. Anima di questo assemblaggio sono tre varietà. Il Cabernet Sauvignon che costituisce la spina dorsale del vino, donandogli struttura ed eleganza. Il Carmenère è invece la vera e propria firma della casa, donando al vino inconfondibili sfumature balsamiche e speziate. Il Merlot, infine, apportando morbidezza e rotondità al sorso. Le uve vengono raccolte a mano e fermentano spontaneamente in tradizionali vasche di cemento. Successivamente il vino matura per circa 24 mesi in barrique di rovere francese a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno due anni prima della commercializzazione. Questo approccio misurato regala una straordinaria armonia complessiva. Nel calice si presenta di un colore rosso rubino profondo con splendidi riflessi granati. Al naso, un bouquet ampio e raffinato. Emergono note intense di prugna e frutti di bosco, seguite da sentori di grafite, tabacco e spezie dolci. Sul finale spiccano fresche e inconfondibili venature balsamiche. In bocca il sorso è imponente e di grande aristocrazia. I tannini sono setosi e perfettamente integrati. La vivace acidità alpina bilancia la struttura, regalando un finale lungo, sapido e pulito. Vino nato per sfidare i decenni, San Leonardo può evolvere serenamente in cantina per 20 o 30 anni, affinando la sua complessità senza perdere freschezza. Proprio per questo è un acquisto fondamentale per chi ama collezionare grandi bottiglie. Sulla tavola richiede a gran voce piatti strutturati e saporiti. Funziona con un brasato di cervo ai mirtilli o con il piccione arrosto. Si rivela poi un vero e proprio asso nella manica in abbinamento a formaggi stagionati come il Trentingrana stravecchio.

Tenuta San Leonardo si trova nel cuore della Vallagarina, nel Trentino più meridionale. Realtà blasonata e affascinante, ha sede in un luogo dal fascino antico, nato oltre mille anni fa come monastero dei Monaci Crociferi e divenuto, fin dal 1724, dimora della famiglia dei Marchesi Guerrieri Gonzaga. Oggi la tenuta si estende su oltre trecento ettari, di cui soltanto trenta dedicati ai vigneti, protetti da boschi rigogliosi. Siamo a Borghetto d'Avio, in un punto strategico dove la valle dell'Adige regala un microclima del tutto particolare. La svolta della cantina si deve all'intuizione del Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga. Innamorato dei grandi Châteaux di Bordeaux e forte di fondamentali esperienze al fianco dei più famosi maestri dell'enologia mondiale, negli anni Settanta decise di scommettere sul potenziale di questo angolo di Trentino. Introdusse così vitigni come Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenère. Quest'ultimo, per decenni scambiato in zona per Cabernet Franc, è stato in seguito riscoperto e valorizzato, diventando l'ingrediente segreto e la firma inconfondibile di San Leonardo, capace

di regalare al vino preziose note balsamiche e speziate. Oggi la tenuta è guidata da Anselmo Guerrieri Gonzaga, che affianca alla tradizione di famiglia una visione attenta alla sostenibilità. L'intera viticoltura è condotta secondo i principi dell'agricoltura biologica certificata, custodendo la vigna come un ecosistema vivo e in equilibrio con l'ambiente circostante. In cantina domina uno stile classico e misurato: fermentazioni spontanee in tradizionali vasche di cemento e lunghi affinamenti in botti di rovere, per consentire ai vini di evolvere nel tempo mantenendo sempre una spiccata piacevolezza.