



ACQUISTATO IL

"Terre" Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT 2023

2023

Fresco e immediato



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, Merlot, Carmenère
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Pronto da bere, con potenziale di invecchiamento di 5 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 12 mesi, 50% in cemento e 50% in barriques e tonneau di rovere francese a media tostatura di secondo e terzo passaggio; segue l'assemblaggio finale in vasche di cemento. Il vino riposa poi 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Sensazioni

Rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei. Al naso ribes rossi e neri maturi, ciliegie nere, mirtilli, una delicata nota di peperoni arrostiti, spezie eleganti ed erbe aromatiche. Al palato è di corpo medio, con vivacità di frutto, acidità equilibrata, tannini ben integrati e un finale persistente, con note di timo e sentori di spezie. Servire a 16 °C.

Terre di San Leonardo nasce con una missione precisa: regalare l'anima di una tenuta leggendaria in una veste immediata e straordinariamente godibile. Siamo a Borghetto d'Avio, nell'estremo lembo meridionale del Trentino. La tenuta ha origini antiche come monastero medievale ed è diventata dal 1724 la dimora dei Marchesi Guerrieri Gonzaga. Qui le montagne imponenti creano una barriera naturale contro i venti freddi del nord, mentre le correnti tiepide dell'Adige regalano un microclima quasi mediterraneo. Non è un caso che gli antichi pellegrini trovassero riparo proprio tra queste mura: oggi sono i vigneti a godere di questa protezione speciale. Nasce dall'assemblaggio di tre varietà perfettamente affiatate. Il Cabernet Sauvignon, che partecipa al 50%, garantisce struttura, eleganza e una spina dorsale salda. Il Merlot, 40%, apporta morbidezza, succosità e un frutto maturo irresistibile. Completa il Carmenère che rappresenta la vera firma della casa: per generazioni fu scambiato in zona per Cabernet Franc, ma con le sue note speziate regala un tocco inconfondibile. I filari crescono su terreni di matrice ciottolosa e sabbiosa ad un'altitudine di circa 150 metri sul livello del mare. La raccolta avviene rigorosamente a mano. In cantina la fermentazione si svolge spontaneamente in tradizionali vasche di cemento. Segue un affinamento di circa 18 mesi in grandi botti di rovere e cemento, completato da un adeguato riposo in bottiglia prima dell'uscita sul mercato. Nel calice si rivela di un bel colore rosso rubino brillante e di bella trasparenza. Al naso apre subito con un bouquet fresco e invitante. Si avvertono chiaramente richiami di ciliegia croccante, prugna e piccoli frutti rossi, accompagnate da sottili sfumature erbacee e speziate. In bocca è agile, equilibrato e piacevolmente sapido. I tannini sono morbidi e mai aggressivi, sostenuti da una vivace vena acida che allunga il finale rendendolo pulito ed estremamente beverino. Da provare con delle tagliatelle al ragù o un semplice ma gustoso arrosto di vitello alle erbe aromatiche.

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.