



ACQUISTATO IL

"Villa Gresti" Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT 2022

2022

Merlot di altissimo profilo



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	Ottimo già ora, con potenziale di invecchiamento di 20 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 18 mesi in tonneau di rovere francese a media tostatura di primo e secondo passaggio; segue l'assemblaggio finale in vasche di cemento. Il vino riposa poi almeno 18 mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Sensazioni

Rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei. Al naso si apre con eleganza, con note di prugne mature e ciliegie nere, una lieve nota di peperone arrostito, reminiscenze di vaniglia e spezie ed erbe aromatiche sullo sfondo. Al palato è ben strutturato, con tannini maturi e levigati; la freschezza imprime verticalità e accompagna un frutto coerente con il naso. Finale persistente, con discreta speziatura e un allungo estremamente morbido. Servire a 16 °C.

Un grande Merlot che può competere ad armi pari con i rossi provenienti dalle sponde della Gironda. Villa Gresti nasce proprio per questo. Per dimostrare come un grande vitigno internazionale possa trovare una seconda casa ideale tra le pareti rocciose delle Alpi. Ma procediamo con ordine. La storia di questo vino si intreccia a doppio filo con la tenuta San Leonardo. Il nome deriva da Gemma Gresti, nobildonna che alla fine dell'Ottocento andò in sposa al marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga, portando in dote la tenuta e un legame profondo con questa terra. Qui il microclima è un piccolo prodigio della natura. Le imponenti montagne circostanti proteggono i vigneti dai venti freddi del nord. Nel frattempo l'Ora del Garda regala costanti brezze pomeridiane che mantengono le uve sane e perfettamente asciutte. Merlot per il 90%, affiancato da un 10% di Carmenère, il primo regala al calice una struttura morbida, rotonda e un frutto succoso di straordinaria piacevolezza. Il Carmenère rappresenta invece l'elemento sorpresa. Per decenni scambiato in valle per Cabernet Franc, questo vitigno apporta una vena tutti balsamica, speziata e un carattere decisamente originale. Le uve provengono da vigneti coltivati su terreni ghiaiosi e sabbiosi, ideali per garantire un drenaggio perfetto. Dopo una rigorosa raccolta manuale, i grappoli fermentano in vasche di cemento con macerazione sulle bucce. Il vino matura poi per circa 12-14 mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio. Segue un riposo in bottiglia di almeno un anno prima di uscire dalla cantina. Nel calice sfoggia un bel colore rosso rubino carico e brillante. Al naso rivela un bouquet ricco e avvolgente con spiccati profumi di prugna matura, mirtillo e ciliegia nera, intrecciati a piacevoli note di cacao, tabacco dolce ed erbe aromatiche. In bocca è vellutato, caldo e perfettamente bilanciato. I tannini sono levigati come seta, mentre la fresca acidità alpina accompagna la bevuta verso un finale lungo, pulito e balsamico. Sulla tavola si sposa meravigliosamente con un filetto di manzo al pepe verde o con formaggi stagionati a pasta dura.

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 Château 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.