San Leonardo

Vigneti delle Dolomiti IGT

Par Qaviste

Détails de l'offre



TERRE DI SAN LEONARDO 2023

Au nez, la framboise écrasée ouvre le bal, suivie de la cerise noire et d'une brassée d'herbes aromatiques. Un souffle balsamique, une pointe de poivre blanc. On pense à une promenade en forêt après la pluie. La bouche est agile, sans lourdeur, portée par une fraîcheur de vallée alpine. Les tanins sont fins, presque crayeux sous la langue. La finale reste droite, légèrement saline, avec ce petit retour d'agrumes qui donne envie de resservir. Un rouge d'inspiration bordelaise qui ne ressemble ni à Bordeaux ni à l'Italie qu'on imagine. Il ressemble aux Dolomites.

Pays

Italie

Région

Trentino Alto Adige

Appellation

Vigneti delle Dolomiti IGT

Cépages

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenère

Culture

Traditionnelle

Nature du sol

Sols calcaires et de dolomite (riches de calcium et magnésium)

Vinification

Levures indigènes

Élevage

12 mois d'élevage (80% en cuve béton et 20% en barriques françaises utilisées pour le Grand Vin: San Leonardo)

Maturité

A déguster de nos jours à 2030

Accord mets/vin

Belle côte de boeuf épaisse cuite sur la braise avec des pommes de terre nouvelles ou du Touquet rissolées au romarin

Service

16°C

Contenance

75cl

Bouchon

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Degré alcoolique

13% vol.

San Leonardo

Vigneti delle Dolomiti IGT

Par Qaviste

Détails de l'offre



VILLA GRESTI DI SAN LEONARDO 2022

Le nez enveloppe tout de suite : framboise mûre, cassis, une fraîcheur balsamique d'aiguilles de pin, puis des épices douces, cannelle et clou de girofle à peine effleurés. On ne force rien, ça s'ouvre tout seul. En bouche, la texture surprend. Dense mais souple, comme une étoffe épaisse qui glisse entre les doigts. Le Merlot apporte la rondeur, le Cabernet Sauvignon tient la charpente, le Carménère signe la finale d'une touche poivrée. Les tanins sont serrés, polis, jamais secs. La longueur s'installe sur le fruit noir et une tension discrète qui rappelle que ces vignes regardent les montagnes.

Appellation

Vigneti delle Dolomiti IGT

Cépages

50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot et 10 % Carmenère

Culture

Reconversion bio depuis 2015

Nature du sol

Argilo-calcaire

Vinification

Levures indigènes

15 à 18 jours de fermentation en cuve béton

Élevage

12 mois en fûts neufs de chêne français

Service

16°C

Aveine/carafe: 1 heure

Maturité

2026-2040

Accord mets / vin

Lièvre à la royale, gibiers, épaule d'agneau

Bouchon

Liège naturel

Contenance

75cl

Conditionnement

Carton

Degré alcoolique

13% vol.