



San Leonardo

1724

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Carmenere

Lagring: 24 mdr. på nye og brugte franske træfade (225 l.)

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06070411635

Anbefales til:



2016 CARMENERE DI SAN LEONARDO IGT

Dolomiti, Tenuta San Leonardo

Distriktet

Vigneti delle Dolomiti (også forkortet Dolomiti) er en IGT, som dækker Trentino-Alto Adige og en lille del af Veneto. IGT-lovgivningen giver bl.a. mulighed for at bruge druer, som ikke altid tillades i DOC-vine.

Området Trentino-Alto Adige ligger i det nordøstlige Italien, hvor Dolomitterne i øst og Alperne i nord og vest giver et køligere og mere fugtigt klima. I den sydlige del af området ned mod Gardasøen finder man et mere klassisk, varmt italiensk klima. Både højden og jordbundsforholdene varierer meget i området, og det giver derfor producenterne mulighed for at anvende mange forskellige druetyper. Den nordlige del af distriktet er kendt for sine liflige, aromatiske hvidvine lavet på Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc og Traminer Aromatico (Gewürztraminer). Til produktion af rødvine dyrker man især Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Teroldego, Lagrein og Pinot Nero.

Producenten

Tenuta San Leonardo ligger i Borghetto i den sydlige del af Trentino-Alto Adige, på grænsen til Veneto og kun få hundrede meter fra floden Adige. Den aktuelle ejer er familien Guerrieri Gonzaga, hvis forfædre overtog ejendommen i 1770, og det er Marquis Carlo Guerrieri Gonzaga og sønnen Anselmo, der i dag har ansvaret for ejendommen og dens 300 ha. (30 ha. er tilplantet med vin).

De fleste rødvine i området laves på druerne Marzemino og Teroldego, men hos Tenuta San Leonardo har man valgt at specialisere sig i rødvine lavet på Bordeaux-druerne Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot og Carmenère. Tenuta San Leonardo producerer også et par hvidvine, den ene på Sauvignon Blanc og den anden på Riesling.

I 2015 besluttede familien at gå den økologiske vej, og ejendommen er således i dag certificeret økologisk, men da de tilfører druer fra omkringliggende marker, som ikke dyrkes økologisk, kan deres vine derfor p.t. ikke opnå at blive certificeret som økologiske. Husets motto er: "Jorden er sjælen i vores arbejde". I fremtiden vil denne parole få endnu større vægt!

Tenuta San Leonardo er blandt de absolut mest anerkendte producenter i Trentino-Alto Adige, og internationale vinskribenter har gennem tiderne strøet mange superlativer ud over deres vine, heriblandt Jancis Robinson, der om husets topvin, "San Leonardo" har udtalt: "Surely the most succesful Bordeaux-blend of northern Italy".

Produktet

De første Carmenère vinstokke på San Leonardo blev plantet for mere end 50 år siden i en periode, hvor druen var ret almindelig i området, men ofte blev blandet med Cabernet Franc eller Merlot. Mens mange andre producenter senere opgav druen, har man beholdt den på San Leonardo. "I dag er det måske den drue, som giver vores vine den største identitet. Det er en drue, jeg holder meget af", siger Carlo Guerrieri Gonzaga.

Druerne håndplukkes ved deres optimale modning (normalt i oktober), og klaserne bliver yderligere sorteret på et sorteringsbord ved ankomsten til kælderen. Efter afstilkningen og en skånsom masning går gæringen spontant i gang med druernes egen gær. Den varer i normalt 15-18 dage i små temperaturregulerede betontanke, med hyppige omrøringer. Vinen er derefter modnet i 24 måneder på nye, et år og to år gamle franske barriques af 225 l. og min. et år i kælderen efter aftapning.

Vinen har en flot, blank, rubinrød farve og en meget aromatisk duft, med nuancer af skovbær og mild peber. I smagen er vinen flot struktureret, med en flot sprødhed i sin ungdom og en mere afrundet stil efter lidt modning. Den har god harmoni mellem frugt og tannin. Server den til fjerkræ, lam-, okse- og vildtretter eller til modne hvidskimmeloste.

