



Villa Gresti di San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo

Du monastère à l'oasis pour l'homme et la vigne

Beschreibung:

Pendant des siècles, le domaine actuel des Marchesi Gonzaga fut un monastère dont l'atmosphère paisible se ressent encore aujourd'hui. La viticulture y a une longue tradition – favorisée par la situation exceptionnelle entre les Alpes et le lac de Garde. Ce n'est toutefois que sous Carlo Gonzaga que la Tenuta San Leonardo a connu son essor: inspiré par Bordeaux et par l'œnologue Giacomo Tachis (Sassicaia), ami de la famille, le Villa Cresti est né – un vin rouge à la texture fine, aux tanins soyeux et à la finale persistante.

Degustationsnotiz:

Rubis foncé, reflets grenat. Les baies rouges marquent le nez ouvert et délicatement épicé, sur un souffle de cuir, ainsi que des notes de moka et de chocolat au lait. Frais et fruité en bouche, il est également ciselé et explosif, les arômes d'airelles et de cerises rouges sont soutenus par des tanins veloutés; belle minéralité dans la finale longue et persistante.

Accompagne idéalement:

Se marie parfaitement avec des côtelettes d'agneau au romarin-ail, des pâtes à la sauce à la viande, du fromage à pâte dure affiné, un spezzatino di manzo nord-italien avec polenta, un ragoût de gibier grillé et un risotto aux champignons végétarien.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Tenuta San Leonardo

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère

Artikelnummer: 1395619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Villa Gresti di San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT
Tenuta San Leonardo

Herkunft:	Italie
Notation:	Antonio Galloni 94/100, Doctor Wine 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.