



## 2019 Villa Gresti di San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

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

**Pays d'origine:** Italie

**Région:** Trentin-Haut Adige

**Producteur:**

**Notation(s):** Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20, Doctor Wine 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2035

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

**Référence:** 1395619

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Villa Gresti di San Leonardo**

Rosso Vigneti Dolomiti IGT  
Tenuta San Leonardo

|                     |                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Italie                                                                                            |
| <b>Notation(s):</b> | Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20, Doctor Wine 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère                                                 |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2035                                                                                     |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 18 Mois en Barrique                                                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0 %                                                                                            |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.                                        |