



San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo

Grazia aristocratica con equilibrio dalle Dolomiti

Beschreibung:

Il San Leonardo, fiore all'occhiello della Tenuta San Leonardo, confonde Cabernet Sauvignon, Carmenère e Merlot per creare una cuvée armoniosa di grande finezza.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, granatrote Nuancen. Ein sehr vinöses, von roten Beeren und würzigen Noten geprägtes Bouquet, Gewürznelke und etwas Unterholz, auch schokoladige Noten. Ausgesprochen subtil und elegant im Auftakt, abgelöst von einer sich breit machenden Aromatik, nebst roten Johannisbeeren auch etwas Lorbeerblatt und Gewürznelke, sehr intensiv, unterlegt von einer passenden Frische; samtene Tannine im langanhaltenden, sehr aristokratischen Abgang.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Tenuta San Leonardo

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot

Artikelnnummer: 0743919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT
Tenuta San Leonardo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 99/100, Gambero Rosso 3/3, Antonio Galloni 96/100, Decanter 98/100, Falstaff 95/100, James Suckling 98/100, Wine Spectator 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.