



Villa Gresti di San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo

Da un monastero a un'oasi per le persone e le viti

Beschreibung:

Per secoli, l'attuale dimora della famiglia Marchesi Gonzaga è stata un monastero, il cui mondo incantato si respira ancora oggi. Qui la viticoltura ha una lunga tradizione, favorita dalla particolare posizione tra le Alpi e il Lago di Garda. Tuttavia, la Tenuta San Leonardo ha vissuto la sua svolta solo sotto Carlo Gonzaga: ispirandosi a Bordeaux e all'amico enologo Giacomo Tachis (Sassicaia), è nato il Villa Cresti, un vino rosso dalla struttura fine, dai tannini vellutati e dal finale lungo.

Degustationsnotiz:

Rubino scuro con riflessi granati. I frutti rossi segnano il naso aperto e delicatamente speziato, con note di cuoio, moka e cioccolato al latte. Al palato è fresco e fruttato, ma anche cesellato ed esplosivo, con aromi di mirtillo rosso e ciliegia rossa sostenuti da tannini vellutati; fine mineralità sul finale lungo e persistente.

Ideale con:

Si abbina perfettamente a costolette di agnello al rosmarino e aglio, pasta al ragù, formaggi stagionati a pasta dura, spezzatino di manzo del nord Italia con polenta, ragù di selvaggina alla griglia e risotto vegetariano ai funghi.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produttore: Tenuta San Leonardo

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2035

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

Artikelnummer: 1395619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Villa Gresti di San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT
Tenuta San Leonardo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94/100, Doctor Wine 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.