



2019 San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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 decantarlo.

Paese d'origine: Italia

Regione: Trentino-Alto Adige

Produttore:

Valutazioni:

Doctor Wine 99/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 98/100, Falstaff 95/100, James Suckling 98/100, Wine Spectator 94/100

Vinificazione: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: da subito fino al 2040

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

Numero di articolo: 0743919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT
Tenuta San Leonardo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 99/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 98/100, Falstaff 95/100, James Suckling 98/100, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot
Maturità:	da subito fino al 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	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 decantarlo.