



San Leonardo

1724

“SIAMO DETERMINATI A CREARE VINI BEN CARATTERIZZATI,
CHE SIANO DIRETTA ESPRESSIONE DEL TERRITORIO E COMUNICHINO
IL NOSTRO SPIRITO E PERSONALITÀ, ATTRAVERSO L’ESTREMA ATTENZIONE
PER OGNI PARTICOLARE, LA RICERCA TENACE DELLA QUALITÀ,
LA METICOLOSA CURA DEI VIGNETI E LE PAZIENTI PRATICHE IN CANTINA”.

Carlo Freschi Puzos



LA STORIA

Più di mille anni fa San Leonardo era un monastero, da tre secoli è la residenza dei Marchesi Guerrieri Gonzaga che ne sono appassionati custodi. Fin dal Medioevo, San Leonardo ospitava una piccola comunità amministrata dai frati Crociferi, che avevano dato vita a un hospitium per viandanti. Qui si praticavano anche l'agricoltura, l'allevamento di animali e la produzione di vari manufatti. Nel corso dei secoli, San Leonardo ha visto crescere gradualmente gli scambi, evolvendosi da organizzazione monastica a struttura orientata soprattutto alla produzione vinicola. Il 1724 segna un punto di svolta: è la data in cui il commercio del vino a San Leonardo è documentato per la prima volta ufficialmente. Da allora si consolida la sua posizione come centro di eccellenza nella produzione vinicola della regione. San Leonardo è un mondo antico dove le pazienti pratiche di cantina, ancora assolutamente artigianali, regalano autentici gioielli dell'enologia italiana, vini che si distinguono per freschezza, armonia e un'innata eleganza.

LA FAMIGLIA

L'anima di San Leonardo è legata a doppio filo alla famiglia Guerrieri Gonzaga, viticoltori a San Leonardo sin dal XVIII secolo, che si inseriscono nell'affascinante vicenda plurisecolare della tenuta. La lunga tradizione familiare riecheggia in ogni angolo dell'azienda. Una prima riorganizzazione della tenuta avviene all'inizio del Novecento grazie al padre del Marchese Carlo, appassionato di enologia. Ma è proprio Carlo il primo vero enologo della famiglia, la sua formazione è stata dettata non solo dalla prospettiva di gestire in prima persona il patrimonio agricolo familiare, ma soprattutto da una viva curiosità per i grandi vini, Bordeaux in primis. Al suo fianco dal 2001 il figlio Anselmo, anima di un ulteriore processo innovativo. Oggi amministratore dell'azienda, è impegnato a tempo pieno nella sua gestione e, come il padre, è innamorato di questa terra trentina, dei suoi orizzonti, delle sue montagne e dei suoi profumi.

I Marchesi Carlo e Anselmo
Guerrieri Gonzaga





Le persone
di San Leonardo



IL TERROIR DI SAN LEONARDO

300 ettari, di cui 30 di vigneti a conduzione biologica, protetti dalle imponenti montagne trentine che smorzano i freddi venti nordici e accolgono le temperate brezze del Lago di Garda. Qui trovano dimora Cabernet Sauvignon, Carmenère e Merlot, le uve dedicate alla produzione del San Leonardo e il suo “second vin”, Terre di San Leonardo. Dall’assemblaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Carmenère nasce l’elegante Villa Gresti di San Leonardo mentre le vigne più “antiche” di Carmenère danno origine al vino che porta il suo nome. Le viti di Sauvignon Blanc e Riesling crescono su 15 ettari situati nella parte più a nord del Trentino tra la Val di Cembra e le colline Avisiane e danno origine al Vette di San Leonardo e al Riesling. Infine, il rosato Gemma di San Leonardo, fresco e ricco di profumi, da uve di Lagrein coltivate in pochi vocati ettari nella storica tenuta.

UN CLIMA STRAORDINARIO

Il clima è una delle ragioni che rendono unico il profilo dei vini di San Leonardo. La montagna si fa sentire con le sue temperature rigide e le consistenti precipitazioni, nevose in inverno e abbondanti in estate. Inoltre la valle in cui sorge San Leonardo accoglie quotidianamente l’Ora, il vento tiepido proveniente dal Lago di Garda, che risale il grande fiume e crea un ambiente asciutto e temperato. A San Leonardo convivono clima alpino e mediterraneo, in un felice contrasto che si esprime tra l’altro nelle decise escursioni termiche tra giorno e notte, grazie alle quali la maturazione delle uve procede in maniera graduale e il corredo aromatico si arricchisce. Fondamentale è l’intensità della radiazione luminosa, elevata ma non per tutto l’arco della giornata: le vigne possono contare su tre-quattro ore di ombra in più al giorno e “respirare” anche nei mesi caldi. Grazie a queste condizioni i livelli di zuccheri si mantengono entro limiti che regalano vini dal tenore alcolico molto contenuto, quasi sempre entro i 13° di alcol.

Le vigne ai piedi
del Monte Baldo





LA SOSTENIBILITÀ

La tenuta costituisce un ambiente unico, che comprende boschi rigogliosi fino alle vigne adagate sulle pendici dei Monti Lessini proprio di fronte al Monte Baldo chiamato “il giardino d’Europa”, per la straordinaria collezione di biodiversità che custodisce il 43% dell’intera flora alpina europea, la metà di tutte le specie di orchidee italiane (oltre 60) e ben il 40% delle specie di farfalle conosciute (2.085). All’interno delle antiche mura della tenuta è stata avviata dal 2015 la conversione all’agricoltura biologica certificata e nel 2018 è arrivato il riconoscimento di “Biodiversity Friend” da parte della World Biodiversity Association. Nel 2024 la tenuta ha ottenuto la certificazione Equalitas di Cantina Sostenibile, riconoscimento di sostenibilità che valuta gli aspetti ambientali, economici e sociali. Questo traguardo evidenzia l’importanza per San Leonardo dell’adozione di pratiche sostenibili: dalla gestione ecologica di vigneti e cantine, al controllo dei consumi energetici e idrici, fino a una gestione aziendale etica. Fondamentale è anche il mantenimento di relazioni armoniose con collaboratori e comunità locali.





La vendemmia



I rimontaggi
ancora eseguiti
manualmente



LA VENDEMMIA

Il Merlot e il Lagrein sono per loro natura i primi a maturare. Solitamente a metà settembre ha inizio a San Leonardo la loro raccolta, a cui seguono, entro la metà di ottobre, quelle del Cabernet Sauvignon e del Carmenère. A scandire i tempi di vendemmia è naturalmente la perfetta maturazione dei grappoli sotto il profilo zuccherino e fenolico, grande attenzione è posta nell'evitare surmaturazioni estranee alla cifra stilistica di San Leonardo. Una volta raccolte, le uve vengono velocemente trasportate in cantina, diraspate, selezionate sul tavolo di cernita e quindi poste nelle vasche. Le varietà a bacca bianca iniziano ad essere raccolte già nella prima metà di settembre per quanto riguarda le diverse parcelle del nostro Sauvignon Blanc, mentre i vigneti dedicati al nostro Riesling, situati a 700 metri s.l.m., giungono a maturazione fra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre.

LE CANTINE E LE VINIFICAZIONI

Alle cantine di vinificazione si accede dalla corte, qui troviamo piccole vasche in cemento che risalgono agli anni '50 ed altre di più recente introduzione. Il mosto fermenta senza l'impiego di alcuna tecnologia né di lieviti selezionati. Le fermentazioni spontanee hanno inizio con un "ped de cuve" eseguito qualche giorno prima della vendemmia per favorire il moltiplicarsi dei lieviti indigeni. Si protraggono per circa 12-15 giorni durante i quali vengono ripetute le pratiche del rimontaggio e del délestage, senza macerazioni eccessive, per salvaguardare l'eleganza del frutto. A livello inferiore del borgo ci sono le vasche rosse destinate agli assemblaggi e, celata sotto l'orto, la barricaia che in un unico ambiente accoglie i legni piccoli che custodiscono i vini in maturazione, suddivisi per vitigno e per parcella produttiva. L'uso di legno nuovo è limitato a una piccola quota ed è molto attenta la scelta della tostatura.

Le vasche in cemento
dedicate all'assemblaggio
del San Leonardo



La cantina
di vinificazione



La barricaia



SAN LEONARDO

Vino simbolo della tenuta, affonda le sue radici nella millenaria storia di questa terra. Un classico taglio bordolese di grande eleganza e straordinaria longevità.

IGT Vigneti delle Dolomiti | Rosso
Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot

STORIA

Era il 1982 quando il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga mise a punto un'innovativa tecnica di vinificazione dando vita a quello che sarebbe diventato uno dei più noti tagli bordolesi italiani. Decise di parcellizzare i terreni della tenuta e vinificare ed affinare separatamente ogni varietà per mantenerne inalterato il carattere. Solo prima dell'imbottigliamento assemblò i vini che poi diedero vita al San Leonardo.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al San Leonardo si trovano all'interno delle antiche mura del monastero.

Suoli | Leggeri e sabbiosi per il Cabernet Sauvignon e il Carmenère; argillosi con ottimo potere drenante per il Merlot.

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato: 5.100 ceppi per ettaro.

Guyot: 5.100 ceppi per ettaro.

Pergola trentina doppia: 1.800 ceppi per ettaro.

Pergola trentina semplice: 2.500 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti | Da 25 a 75 anni.

Altitudine | 120-300 metri s.l.m.

Esposizione | Sud-Ovest - Nord-Ovest.

Resa di uva per ettaro | 50-60 q-h per cordone speronato e guyot, 80-90 q-h per pergola trentina doppia e semplice.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea e macerazione per 12-15 giorni in piccole vasche di cemento con svariati rimontaggi giornalieri e sporadici délestage. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica nelle medesime vasche dove il vino rimane in decantazione per alcuni mesi. Affinamento di 24 mesi 70% in barriques e 30% in tonneaux di rovere francese a media tostatura di primo, secondo e terzo passaggio, segue l'assemblaggio finale. Il vino viene infine imbottigliato e rimane per almeno 24 mesi nelle nostre cantine prima di essere messo sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Rosso rubino intenso con riflessi granata.

Al naso | Di seducente complessità olfattiva, si apre con sentori di frutti di bosco, prosegue con note balsamiche, sottobosco, tabacco ed erbe aromatiche.

Al palato | Vivace ed elegante, mostra una perfetta rispondenza gusto-olfattiva, tannini raffinati, grande equilibrio e profondità. Il finale è di grande persistenza.

Temperatura di servizio consigliata | 16 °C

FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

Doppio Magnum 3 l

Imperiale 6 l

Salmanazar 9 l

Balthazar 12 l

Melchior 18 l



LA COLLEZIONE PRIVATA

Nel cuore della tenuta si trova il nostro archivio, dove sono custodite con meticolosa attenzione le bottiglie di tutte le annate del San Leonardo, sin dalla sua creazione risalente al 1982. Ogni anno i Marchesi Guerrieri Gonzaga riservano una piccola parte della produzione del San Leonardo affinché possa evolvere nelle ideali condizioni garantite dal buio e dal silenzio dei caveaux della tenuta. Solamente dopo 20 anni dalla vendemmia queste bottiglie entrano a far parte della Collezione Privata di San Leonardo. Mai mosse dalla tenuta le bottiglie della Collezione Privata offrono agli appassionati di tutto il mondo la possibilità di degustare millesimi d'annata nella loro piena espressione.

ARTE A SAN LEONARDO

Arte a San Leonardo nasce dal desiderio del Marchese Anselmo e sua moglie Ilaria di mettere in dialogo la storia e l'identità della tenuta con il linguaggio dell'arte contemporanea. Ogni anno un artista viene coinvolto nella vita di San Leonardo con l'obiettivo di instaurare un dialogo tra la sua ricerca personale e uno o più aspetti che caratterizzano il mondo della tenuta: dal paesaggio alle persone, dalle fasi di lavorazione dei vini alla vita agricola, a qualsiasi elemento possa suscitare spunti di riflessione e far scaturire nuove visioni. Il progetto, che inizia e si conclude simbolicamente con l'inizio della primavera, si sviluppa in diversi momenti: residenza, ricerca, progettazione e produzione. Da questo coinvolgimento nascono un'opera d'arte che entra a far parte della Collezione San Leonardo e un'etichetta d'artista che va a vestire un lotto a tiratura limitata di 999 bottiglie del grand vin della tenuta. Il progetto è curato da Giovanna Amadasi.

A R T E
A SAN LEONARDO



La Collezione Privata: archivio che custodisce i millesimi d'annata del San Leonardo

CARMENÈRE



Proveniente dalle più antiche vigne di Carmenère questo vino, con un'innata capacità evolutiva, esprime l'essenza del nostro territorio.

IGT Vigneti delle Dolomiti | Rosso
Carmenère

STORIA

Il Carmenère è sicuramente il vitigno più antico ad essere coltivato in tenuta, arrivò grazie alla passione per i vitigni internazionali di Oddone de Gresti che lo piantò alla fine dell'800. Per anni fu confuso con il Cabernet Franc, fino a quando il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga alla fine degli anni '80, piantando del nuovo Cabernet Franc e mettendolo a confronto, si rese conto di possedere questa particolare varietà che era praticamente dimenticata e che grazie poi ad anni di grandi sperimentazioni è divenuta "il sale di San Leonardo". Il Carmenère è il vitigno che dona la personalità a tutti i vini rossi creati nella tenuta.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Carmenère si trovano all'interno delle antiche mura del monastero.

Suoli | Leggeri e sabbiosi.

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Guyot: 5.100 ceppi per ettaro.

Pergola trentina doppia: 1.800 ceppi per ettaro.

Pergola trentina semplice: 2.500 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti | Da 25 a 75 anni.

Altitudine | 120-300 metri s.l.m.

Esposizione | Sud-Ovest - Nord-Ovest.

Resa di uva per ettaro | 50-60 q-h per guyot, 80-90 q-h per pergola trentina doppia e semplice.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea e macerazione per 12-15 giorni in piccole vasche di cemento con svariati rimontaggi giornalieri e sporadici délestage. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica nelle medesime vasche dove il vino rimane in decantazione per alcuni mesi. Affinamento di 24 mesi 70% in barriques e 30% in tonneaux di rovere francese a media tostatura di primo, secondo e terzo passaggio, segue l'assemblaggio finale. Il vino viene infine imbottigliato e rimane per almeno 24 mesi nelle nostre cantine prima di essere messo sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Rosso rubino intenso.

Al naso | Mescola profondità di ciliegia e fragola con pepe nero, rosmarino e salvia. Elegante e raffinato.

Al palato | Vino di grande complessità, sapido, dolce, speziato e fresco. Elegante e raffinato.

Temperatura di servizio consigliata | 16 °C

FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti

Un raffinato assemblaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Carmenère, il Villa Gresti è un vino dalla meravigliosa trama e dai tannini vellutati.

IGT Vigneti delle Dolomiti | Rosso
Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère

STORIA

Il Villa Gresti è nato dal desiderio di creare un vino che potesse esprimere l'eleganza del terroir di San Leonardo grazie alla morbidezza e suadanza del Merlot, alla struttura del Cabernet Sauvignon arricchite, infine, dalle note speziate del Carmenère.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Villa Gresti si trovano all'interno delle antiche mura del monastero.

Suoli | Argillosi con ottimo potere drenante per il Merlot, leggeri e sabbiosi per il Cabernet Sauvignon e il Carmenère.

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato: 5.100 ceppi per ettaro.

Guyot: 5.100 ceppi per ettaro.

Pergola trentina doppia: 1.800 ceppi per ettaro.

Pergola trentina semplice: 2.500 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti | Da 15 a 40 anni.

Altitudine | 120-300 metri s.l.m.

Esposizione | Sud-Ovest - Nord-Ovest.

Resa di uva per ettaro | 50-60 q-h per cordone speronato e guyot, 80-90 q-h per pergola trentina doppia e semplice.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea e macerazione per 12-15 giorni in piccole vasche di cemento con svariati rimontaggi giornalieri e sporadici délestage. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica nelle medesime vasche dove il vino rimane in decantazione per alcuni mesi. Affinamento di 18 mesi in tonneaux di rovere francese a media tostatura di primo e secondo passaggio, segue l'assemblaggio finale. Il vino viene infine imbottigliato e rimane per almeno 18 mesi nelle nostre cantine prima di essere messo sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Rosso rubino intenso.

Al naso | Avvolgente con sentori di lamponi, cassis, accenni balsamici e spezie dolci.

Al palato | Sapore teso ed equilibrato, ottima persistenza.

Temperatura di servizio consigliata | 16 °C

FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti

VILLA GRESTIT DI SAN LEONARDO



TERRE DI SAN LEONARDO



Il Terre, classico taglio bordolese, ricalca le orme del “fratello maggiore” San Leonardo, nascendo dal medesimo terroir, esprime grande freschezza ed equilibrio.

IGT Vigneti delle Dolomiti | Rosso
Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère

STORIA

Il Terre è stato prodotto per la prima volta con l'annata 2005. Nei primi anni 2000 sono stati infatti messi a dimora nuovi vigneti di Cabernet Sauvignon che hanno prodotto ottimi vini ma troppo giovani per essere utilizzati nel “Grand Vin”, il San Leonardo. Da qui è nato il desiderio di creare un vero secondo vino che potesse esprimere l'essenza del nostro terroir ma con uno stile più fresco ed immediato.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Terre si trovano all'interno delle antiche mura del monastero.
Suoli | Leggeri e sabbiosi per il Cabernet Sauvignon e il Carmenère; argillosi con ottimo potere drenante per il Merlot.

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato: 5.100 ceppi per ettaro.

Guyot: 5.100 ceppi per ettaro.

Pergola trentina doppia: 1.800 ceppi per ettaro.

Pergola trentina semplice: 2.500 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti | Da 3 a 25 anni.

Altitudine | 120-300 metri s.l.m.

Esposizione | Sud-Ovest - Nord-Ovest.

Resa di uva per ettaro | 50-60 q-h per cordone speronato e guyot, 80-90 q-h per pergola trentina doppia e semplice.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea e macerazione per 12-15 giorni in piccole vasche di cemento con svariati rimontaggi giornalieri e sporadici délestage. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica nelle medesime vasche dove il vino rimane in decantazione per alcuni mesi. Affinamento di 12 mesi 50% in cemento e 50% in barriques e tonneaux di rovere francese a media tostatura di secondo e terzo passaggio, segue l'assemblaggio finale. Il vino viene infine imbottigliato e rimane per almeno 6 mesi nelle nostre cantine prima di essere messo sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Rubino intenso e vivido.

Al naso | Nitido, fruttato, lievemente speziato e balsamico con note di lampone, erbe aromatiche, ciliegia scura.

Al palato | Agile, molto piacevole e di deliziosa bevibilità.

Temperatura di servizio consigliata | 16 °C

FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti

Gemma di San Leonardo, vino rosato di grande freschezza e dall'elegante trama, omaggio a Gemma de Gresti, eroica figura di San Leonardo.

Trentino Doc | Rosato
Lagrein

STORIA

Il Gemma di San Leonardo è nato come omaggio a Gemma de Gresti, proprietaria della tenuta all'inizio del '900. Donna dal grande coraggio e dalla forte personalità, salvò innumerevoli vite durante il primo conflitto mondiale. Vino elegante ma allo stesso tempo deciso e fresco.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Gemma di San Leonardo si trovano all'interno delle antiche mura del monastero.

Suoli | Leggeri e sabbiosi.

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Pergola trentina semplice: 2.500 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti | Da 5 a 20 anni.

Altitudine | 120-150 metri s.l.m.

Esposizione | Sud-Ovest - Nord-Ovest.

Resa di uva per ettaro | 80-90 q-h per pergola trentina semplice.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice con minima permanenza sulle bucce e fermentazione in bianco per 10 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Colore tenue, velo di cipolla.

Al naso | Piccoli frutti rossi e rosa.

Al palato | Appagante piacevolezza di beva, accentuata dalla nota sapida caratteristica dei suoli.

Temperatura di servizio consigliata | 10-12 °C

FORMATI

Bottiglia 0,75 l

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti

GEMMA DI SAN LEONARDO



RIESLING



Il Riesling è stato prodotto nuovamente dopo quasi più di 100 anni di interruzione con la vendemmia 2013. Un'interpretazione di questo vitigno affinato in grandi tonneau di rovere che smussano il carattere deciso di questa varietà, donandogli identità e consapevolezza.

Trentino Doc | Bianco
Riesling Renano

STORIA

San Leonardo ha una tradizione antica legata al Riesling. Già nel 1892, durante le nozze tra il Marchese Tullo Guerrieri Gonzaga e Gemma de Gresti fu servito questo vino vestito con la medesima etichetta di oggi. Il Riesling odierno è un'interpretazione che tende alla grande mineralità che questo vitigno riesce ad esprimere e alla classica acidità che lo accompagna, ammorbidita dalle dolci note dei grandi tonneau che lo accolgono per un anno di affinamento.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Riesling si trovano in Valle di Cembra.

Suoli | Terreno di origine morenica franco sabbioso su base porfirica.

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Guyot: 6.000 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti | Da 10 a 30 anni.

Altitudine | 600-700 metri s.l.m.

Esposizione | Sud-Ovest.

Resa di uva per ettaro | 80 q-h allevamento a guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio con breve macerazione a freddo, fermentazione a bassa temperatura per circa 20-25 giorni. Affinamento sui lieviti per 12 mesi in tonneau di rovere francese da 700 litri di primo e secondo passaggio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Giallo oro.

Al naso | Vino di grande struttura e personalità, esprime note di agrumi e leggere nuance di frutti tropicali, note di miele e spezie dolci e sottili.

Al palato | È morbido, setoso ed elegante. Il tutto levigato da un moderato apporto di legno che gli dona ulteriore complessità.

Temperatura di servizio consigliata | 12-14 °C

FORMATI

Bottiglia 0,75 l

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti

Il Vette deve il suo nome alle imponenti cime che incorniciano i vigneti da cui nasce, un Sauvignon Blanc di grande freschezza e mineralità.

IGT Vigneti delle Dolomiti | Bianco
Sauvignon Blanc

STORIA

Il Vette è nato con l'annata 2011 dal desiderio di creare un vino bianco di grande mineralità ed armonia. Sono stati ricercati vitigni di Sauvignon Blanc che potessero dar vita a un vino fresco che regalasse note floreali. Il nome ha voluto rendere omaggio alle vette delle imponenti montagne trentine che si possono ammirare dai vigneti in cui è nato questo vino.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Vette si trovano in Valle di Cembra e sulle colline di Pressano, Sorni e Trento.

Suoli | Porfirico-vulcanico di varia origine, marne rosse nella zona di Pressano, franco sabbiosi in Valle di Cembra di medio impasto nelle altre zone tutti originati da sedimenti morenici.

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Pergola trentina semplice: 4.000 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti | Da 5 a 25 anni.

Altitudine | 200-650 metri s.l.m.

Esposizione | Zona Pressano e Cembra - Sud-Ovest. Zona Trento-Meano - Nord-Ovest.

Resa di uva per ettaro | 90-100 q-h per pergola trentina semplice.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio con breve macerazione a freddo, fermentazione a bassa temperatura per circa 20 giorni. Affinamento sui lieviti per 5 mesi con costanti batonnage in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Giallo, verdolino chiaro.

Al naso | Fragranti sentori di pesca bianca e accenni di frutta tropicale, fiori di campo e fieno.

Al palato | Sapore salino, fresco e agile di piacevole bevibilità, con finale sottile ma persistente.

Temperatura di servizio consigliata | 8-10 °C

FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti

VETTE DI SAN LEONARDO



PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti

PRODOTTO IN ITALIA | Allergeni: contiene solfiti



LE GRAPPE DI SAN LEONARDO

Le grappe di San Leonardo sono prodotte in piccoli quantitativi con le vinacce provenienti dai vigneti della tenuta e distillata in tradizionali alambicchi a vapore diretto.

GRAPPA BIANCA

Distillato di vinaccia

DISTILLAZIONE

A seguito di una leggera torchiatura, le vinacce vengono immediatamente lavorate usando un alambicco a vapore.

TIPO DI ALAMBICCO

Caldaiette a funzionamento discontinuo.

STOCCAGGIO

In vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 6 mesi, prima di essere messa sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Grappa bianca perfettamente secca ma nel contempo vellutata e piena.

FORMATI

Bottiglia 0,5 l
Magnum 2 l

GRAPPA STRAVECCHIA

Distillato di vinaccia invecchiato

DISTILLAZIONE

A seguito di una leggera torchiatura, le vinacce vengono immediatamente lavorate usando un alambicco a vapore.

TIPO DI ALAMBICCO

Caldaiette a funzionamento discontinuo.

STOCCAGGIO

In vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO

Circa 5 anni in piccoli fusti di rovere (barriques), nelle quali precedentemente è stato invecchiato il vino simbolo della nostra tenuta: il San Leonardo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il caratteristico color oro-ambrato contraddistingue questa grappa. Corposo, aromatico, fine quanto elegante; è un distillato importante dalle incomparabili proprietà organolettiche.

FORMATI

Bottiglia 0,5 l
Magnum 2 l





LE VISITE

Vi condurremo in un viaggio senza tempo alla scoperta di un mondo antico dove le pratiche di cantina, ancora assolutamente artigianali, regalano vini che sono autentici gioielli dell'enologia italiana. Partendo dalla corte nel borgo di San Leonardo, vi accompagneremo alla scoperta dei nostri vigneti immersi tra i boschi e i giardini che circondano Villa Gresti. Vi apriremo le porte della cantina di vinificazione per poi scendere nella grande barricaia sotterranea dove nel silenzio affinano i vini. Vi faremo scoprire l'antico orto monastico con la collezione di rose ed erbe officinali per proseguire poi con la visita al museo e alla collezione di trattori storici, terminando con l'antica chiesetta dedicata al culto di San Leonardo.



ORARI

Dal lunedì al venerdì alle 10:00 o alle 14:00, il sabato alle 10:00
Si richiede massima puntualità



DURATA

2 ore circa



DEGUSTAZIONE

Degustazione guidata di una selezione di vini nelle loro annate correnti



ABBIGLIAMENTO

Si suggeriscono scarpe da passeggio

Per prenotare una visita: visit@sanleonardo.it

Nella chiesa di San Leonardo
si concentra la storia
più che millenaria della tenuta

San Leonardo si trova all'estremo sud del Trentino, esattamente a metà strada fra Trento e Verona.

Per raggiungere la tenuta l'uscita più vicina è il casello ALA- AVIO che dista circa 6 km.

San Leonardo
Coordinate GPS
45°42'16.0"N
10°55'52.5"E

Tenuta San Leonardo
Borghetto all'Adige
38063 | Trento, Italy
Tel. +39 0464 689004
-
info@sanleonardo.it
visit@sanleonardo.it
www.sanleonardo.it



“LA TERRA È L’ANIMA DEL NOSTRO MESTIERE”

Carlo Ferrario Ferrario