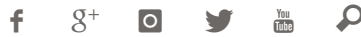


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE · NEWS

SAN LEONARDO, UN TAGLIO BORDOLESE NEL CUORE DEL TRENTINO



AIS MILANO · 24 MARZO 2017

♥ 0 👁 48 ➦ 0



Tenuta-San-Leonardo

San Leonardo, un taglio bordolese nel cuore del Trentino



In collaborazione con **AIS Milano**.

Correva l'anno 1724 quando gli antenati del Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga iniziarono a produrre vino nella contrada San Leonardo, nel basso Trentino.

Il borgo deve il suo nome ad una chiesetta che i frati Crociferi, ordine monastico ormai scomparso, costruirono circa mille anni fa e dedicarono a San Leonardo in Sarnis, patrono dei prigionieri.

Siamo in provincia di Trento, in un'area particolarmente vocata per la viticoltura. I monti Lessini, a ovest, proteggono dai venti freddi mentre il lago di Garda, a est, con la sua funzione di stabilizzazione termica, garantisce un perfetto microclima per la coltivazione della vite. Il vento caldo l'ora del Garda", che spira ogni pomeriggio, contribuisce in modo determinante ad asciugare le uve e a scaldare l'area, tendenzialmente fredda. Le grandi escursioni termiche tra giorno e notte arrivano anche a 20°C e hanno l'effetto di concentrare i profumi a tutto vantaggio dell'intensità e dell'eleganza.

Nel 1974, alla morte del padre e a 250 anni dalla sua fondazione, il marchese Carlo, dopo aver studiato enologia a Losanna e passato alcuni anni in Toscana, entra in azienda e inizia il suo percorso dedicandosi totalmente ed investendo tutti i suoi averi nella tenuta.

Interviene sulla produzione con l'obiettivo di incrementare la qualità dei vini; sostituisce il metodo di impianto adottando il guyot e pratica il diradamento dei grappoli in maturazione, attività per quel tempo inconsueta.

Le grande tenuta, circa 300 ettari di cui solo una trentina a vigna, condotte in biologico, è ancora oggi guidata dal marchese Carlo a cui si è affiancato il figlio marchese Anselmo.

I terreni più bassi e ricchi di sabbie apportate nel corso dei secoli dall'azione del fiume Adige, sono destinati alla coltivazione del cabernet sauvignon e del carmenère mentre quelli più ricchi di argilla e di scheletro sono ideali per la coltivazione del merlot.

Porta semplicemente il nome della tenuta il vino al vertice della gamma aziendale: San Leonardo. Creato nel 1982, è uno dei primi tagli bordolese prodotti in Italia; prevede un assemblaggio di 60% di uve cabernet sauvignon, il 30% di carmenère ed il restante 10% di uve merlot.

La fermentazione avviene spontaneamente, senza inoculo di lieviti, in antichi contenitori di cemento. Segue la maturazione in botti di rovere per un periodo variabile tra i 18 e i 24 mesi. Una sosta di affinamento in bottiglia precede la messa in commercio. Il lungo trascorrere del tempo, senza forzature, garantisce la grande eleganza di profumi.

Come dice il marchese Carlo: l'eleganza è il punto di arrivo e di partenza.

Nel bicchiere si mostra rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso emergono piccoli frutti rossi accompagnati da sentori speziati tra i quali identifichiamo note di pepe, di tabacco e di cioccolato; completano il bouquet un soffio balsamico e la tipica nota di peperone caratteristica dei vitigni impiegati.

In bocca è pieno, avvolgente, di grande rotondità e con una persistenza aromatica estremamente lunga.

Ha un potenziale di invecchiamento di oltre 25 anni ed esalta le sue caratteristiche in abbinamento alla cacciagione, all'anatra arrosto o all'agnello; altrettanto interessanti sono gli accostamenti ai formaggi stagionati, al tartufo e al cioccolato fondente.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Tenuta San Leonardo Trentino vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

MONTECUCCO: LA NUOVA PROMESSA DEL VINO TOSCANO