

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 venne prodotto per la prima volta con l'annata 2005. Nei primi anni del 2000 vennero infatti messi a dimora nuovi vigneti di Cabernet Sauvignon che produssero ottimi vini ma troppo giovani per essere utilizzati nel Grand Vin, il San Leonardo. Da qui il desiderio di creare un vero secondo vino che potesse esprimere l'essenza della nostra terroir ma con uno stile più fresco ed immediato.

VIGNETI

Ubicazione | Le vigne che danno origine al Terre di 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 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