San Leonardo

Catalogo

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. 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, vino simbolo della tenuta e del Terre di San Leonardo, il suo second vin di grande freschezza e armonia. Dall'assemblaggio di Merlot e Carmenère nasce l'elegante Villa Gresti mentre le vigne più "antiche" danno origine al Carmenère in purezza, vino di grande personalità.

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 Avisane tra i 400 e i 600 metri di altitudine e danno origine al Vette di San Leonardo, vino floreale e verticale e al Riesling di San Leonardo, elegante e minerale espressione di questo grande vitigno.

Dal 2022 la gamma si arricchisce di un rosato fresco e ricco di profumi da uve di Lagrein coltivate in pochi vocati ettari: Gemma di San Leonardo, il nome un omaggio alla nota ava dedita alla filantropia, Gemma de Gresti.

San Leonardo è un mondo antico dove pazienti pratiche di cantina, ancora assolutamente artigianali, regalano autentici gioielli dell'enologia italiana, vini che si distinguono per freschezza, armonia e un'innata eleganza.

San Leonardo
1724



SAN LEONARDO

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

Vitigni | 60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot

Vinificazione | Fermentazione spontanea in piccole vasche di cemento per circa 12/15 giorni con svariati rimontaggi giornalieri e délestage.

Affinamento | 24 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio.

Tenuta all'invecchiamento | 30 anni e più.

FORMATI

Mezza bottiglia 0,375 l	Doppio Magnum 3 l	Balthazar 12 l
Bottiglia 0,75 l	Imperiale 6 l	Melchior 18 l
Magnum 1,5 l	Salmanazar 9 l	



San Leonardo
1724



FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

VETTE

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

Vitigni | 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione | 12 ore di macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione per circa 20 giorni.

Affinamento | 5 mesi sui lieviti esclusivamente in acciaio.

Tenuta all'invecchiamento | 5 anni e più.



FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

TERRE

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

Vitigni | 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenère

Vinificazione | Fermentazione spontanea in piccole vasche di cemento per circa 12/15 giorni con svariati rimontaggi giornalieri e délestage.

Affinamento | 12 mesi di affinamento in barriques di terzo passaggio e tonneaux di rovere francese.

Tenuta all'invecchiamento | 5 anni e più.



FORMATI

Bottiglia 0,75 l

GEMMA

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

Vitigni | 100% Lagrein

Vinificazione | Pressatura soffice delle uve con permanenza sulle bucce per 3 ore e successiva fermentazione in bianco per 10 giorni a temperatura controllata.

Affinamento | Affinamento in acciaio per 5 mesi sui lieviti.

Tenuta all'invecchiamento | 3 anni.

San Leonardo
1724



FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

VILLA GRESTI

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

Vitigni | 90% Merlot 10% Carmenère

Vinificazione | Fermentazione spontanea in piccole vasche di cemento per circa 12/15 giorni con svariati rimontaggi giornalieri e délestage.

Affinamento | 18 mesi di affinamento in barriques di rovere francese a media tostatura di primo e secondo passaggio

Tenuta all'invecchiamento | 20 anni e più.



FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

CARMENÈRE

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

Vitigni | 100% Carmenère

Vinificazione | Fermentazione spontanea in piccole vasche di cemento per circa 12/15 giorni con svariati rimontaggi giornalieri e délestage.

Affinamento | 24 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio.

Tenuta all'invecchiamento | 30 anni e più.



FORMATI

Bottiglia 0,75 l

RIESLING

Il Riesling di San Leonardo viene prodotto nuovamente dopo quasi più di 100 anni di interruzione con la vendemmia 2013. Un'interpretazione di questo vitigno affinato in grandi tonneaux di rovere che smussano il carattere deciso di questa varietà.

Vitigni | 100% Riesling

Vinificazione | 12 ore di macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione per circa 20/25 giorni.

Affinamento | 12 mesi sui propri lieviti in Tonneaux di rovere francese, di primo e secondo passaggio.

Tenuta all'invecchiamento | 20 anni.

San Leonardo
1724



FORMATI

Bottiglia 0,5 l

Magnum 2 l

GRAPPA BIANCA

La Grappa di San Leonardo è prodotta in piccoli quantitativi con le vinacce provenienti dai vigneti della tenuta, e distillata in tradizionali alambicchi a vapore diretto.

La Grappa Bianca è perfettamente secca, raffinata e vellutata.

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

Note degustative | Grappa bianca perfettamente secca ma nel contempo vellutata e piena.



FORMATI

Bottiglia 0,5 l

Magnum 2 l

GRAPPA STRAVECCHIA

La Grappa di San Leonardo è prodotta in piccoli quantitativi con le vinacce provenienti dai vigneti della tenuta e distillata in tradizionali alambicchi a vapore diretto.

La Grappa Stravecchia è invecchiata per ben 5 anni nelle barriques utilizzate in precedenza per l'affinamento del famoso San Leonardo, che le donano profondità e grande eleganza.

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

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

Marchesi Guerrieri Gonzaga

TRENTODOC

Lo spumante TRENTODOC Marchesi Guerrieri Gonzaga è un **Extra Brut**. Creato con uve 100% chardonnay coltivate tra le colline di Pressano ad una quota di 400 metri, su terreni di tipo marnoso calcarei che regalano vini strutturati e l'alta val di Cembra tra i 400 e i 700 metri di quota su terreni sabbiosi di origine porfirica dove nascono vini più floreali, con una spiccata acidità ed una grande freschezza. La vendemmia eseguita esclusivamente manualmente avviene tra l'ultima decade di agosto ed i primi giorni di settembre. Le uve sono subito lavorate e le **fermentazioni eseguite esclusivamente in acciaio** a temperatura controllata.
Il vino rimane per almeno 8 mesi sui suoi lieviti, che gli donano complessità prima di essere imbottigliato. In seguito rimane per minimo **36 mesi in affinamento** dove la magia del TRENTODOC prende vita. Infine, dopo la sboccatura, riposa altri 6 mesi nel silenzio delle cantine. Il blend di queste uve provenienti da vigneti così diversi fra loro dà origine ad uno spumante estremamente elegante e verticale dalla forte identità, omaggio alle meravigliose montagne del Trentino.



FORMATI

Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l

Jeroboam 3 l

MARCHESI GUERRIERI GONZAGA TRENTO D.O.C. EXTRA BRUT **RISERVA**

Le sapienti mani dei Marchesi Guerrieri Gonzaga hanno dato vita ad una nuova espressione del loro savoir-faire con lo spumante Trentodoc, un omaggio alle montagne del Trentino da dove trae le sue origini.

Vitigni | 100% Chardonnay - blanc de blancs

Vinificazione | fermentazioni in acciaio a temperatura controllata, 6 mesi sui lieviti con svariati battonage.

Affinamento | 36 mesi in affinamento, dopo la sboccatura affina altri 6 mesi in bottiglia.

Tenuta all'invecchiamento | 10 anni e più.



FORMATI

Bottiglia 0,75 l

MARCHESI GUERRIERI GONZAGA TRENTO D.O.C. EXTRA BRUT **RISERVA PRIVATA**

Le sapienti mani dei Marchesi Guerrieri Gonzaga hanno dato vita ad una nuova espressione del loro savoir-faire con lo spumante Trentodoc, un omaggio alle montagne del Trentino da dove trae le sue origini.

Vitigni | 100% Chardonnay - blanc de blancs

Vinificazione | fermentazioni in acciaio a temperatura controllata, 6 mesi sui lieviti con svariati battonage.

Affinamento | 60 mesi in affinamento, dopo la sboccatura affina altri 6 mesi in bottiglia.

Tenuta all'invecchiamento | 10 anni e più.