San Leonardo
1724

2025 VETTE DI SAN LEONARDO

Dolomiti, Tenuta San Leonardo

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Sauvignon Blanc
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06070322535

Distriktet
Vigneti delle Dolomiti (også forkortet Dolomiti) er en IGT, som dækker Trentino-Alto Adige og en lille del af Veneto. IGT-lovgivningen giver bl.a. mulighed for at bruge druer, som ikke altid tillades i DOC-vine.

Området Trentino-Alto Adige ligger i det nordøstlige Italien, hvor Dolomitterne i øst og Alperne i nord og vest giver et køligere og mere fugtigt klima. I den sydlige del af området ned mod Gardasøen finder man et mere klassisk, varmt italiensk klima. Både højden og jordbundsforholdene varierer meget i området, og det giver derfor producenterne mulighed for at anvende mange forskellige druetyper. Den nordlige del af distriktet er kendt for sine liflige, aromatiske hvidvine lavet på Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc og Traminer Aromatico (Gewürztraminer). Til produktion af rødvine dyrker man især Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Teroldego, Lagrein og Pinot Nero.

Producenten
Tenuta San Leonardo ligger i Borghetto i den sydlige del af Trentino-Alto Adige, på grænsen til Veneto og kun få hundrede meter fra floden Adige. Den aktuelle ejer er familien Guerrieri Gonzaga, hvis forfædre overtog ejendommen i 1770, og det er Marquis Carlo Guerrieri Gonzaga og sønnen Anselmo, der i dag har ansvaret for ejendommen og dens 300 ha. (30 ha. er tilplantet med vin).

De fleste rødvine i området laves på druerne Marzemino og Teroldego, men hos Tenuta San Leonardo har man valgt at specialisere sig i rødvine lavet på Bordeaux-druerne Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot og Carmenère. Tenuta San Leonardo producerer også et par hvidvine, den ene på Sauvignon Blanc og den anden på Riesling.

I 2015 besluttede familien at gå den økologiske vej, og ejendommen er således i dag certificeret økologisk, men da de tilfører druer fra omkringliggende marker, som ikke dyrkes økologisk, kan deres vine derfor p.t. ikke opnå at blive certificeret som økologiske. Husets motto er: ”Jorden er sjælen i vores arbejde”. I fremtiden vil denne parole få endnu større vægt!

Tenuta San Leonardo er blandt de absolut mest anerkendte producenter i Trentino-Alto Adige, og internationale vinskribenter har gennem tiderne strøet mange superlativer ud over deres vine, heriblandt Jancis Robinson, der om husets topvin, ”San Leonardo” har udtalt:” Surely the most succesful Bordeaux-blend of northern Italy ”.

Produktet
Med årgang 2011 introducerede Tenuta San Leonardo Vette di San Leonardo, en hvidvin udelukkende lavet på Sauvignon Blanc. Det er altid spændende, når en inkarneret rødvinsproducent som Tenuta San Leonardo pludselig beslutter sig for at lave en hvidvin. ”Vi ønskede at vise med denne vin, at den perfekte balance mellem mineralitet, righed og stramhed, vores vingård er kendt for, også kunne komme til udtryk i en hvidvin”, siger Marquis Carlo Guerrieri Gonzaga. ”Derfor valgte vi lige præcis Sauvignon Blanc, som ved dyrkning i vores vinmarker giver den sprødhed og elegance vi gerne vil have frem, i overensstemmelse med vores filosofi her på gården”.

San Leonardos Sauvignon Blanc er plantet i 1996 og 2005 i den nordligste del af ejendommen. Her præger spidse bjerge (Vette på italiensk) landskabet, og det er dem, som har givet ideen til vinens navn. Druerne er håndplukkede, og efter deres ankomst til vingården gennemgår de en kort skindmaceration, hvorefter de bliver skånsomt presset. Gæringen foregår på ståltanke og efter gæringen få vinen lov at hvile og bundfælde naturligt på sit ”lie” (bundfald) i 5 måneder, ligeledes på ståltanke.

Duften er ret klassisk Sauvignon Blanc, med en god kølighed og nuancer af hyldeblomst og stikkelsbær. Med lidt iltning får vinen rundere og mere ”gullige” toner, med karakter af vilde blomster og citrusfrugter. Smagen er holdt i den stramme stil - ren tør, struktureret, og med god finesse til sidst. Den er mere elegant end kraftig og minder derfor meget i stilen om rødvinene fra samme ejendom - noget som har været tilsigtet. Server den sammen med grillede fisk, skaldyr serveret ”naturel” med f.eks. lime eller citron.

VINOBLE