



San Leonardo

1724



San Leonardo

1724

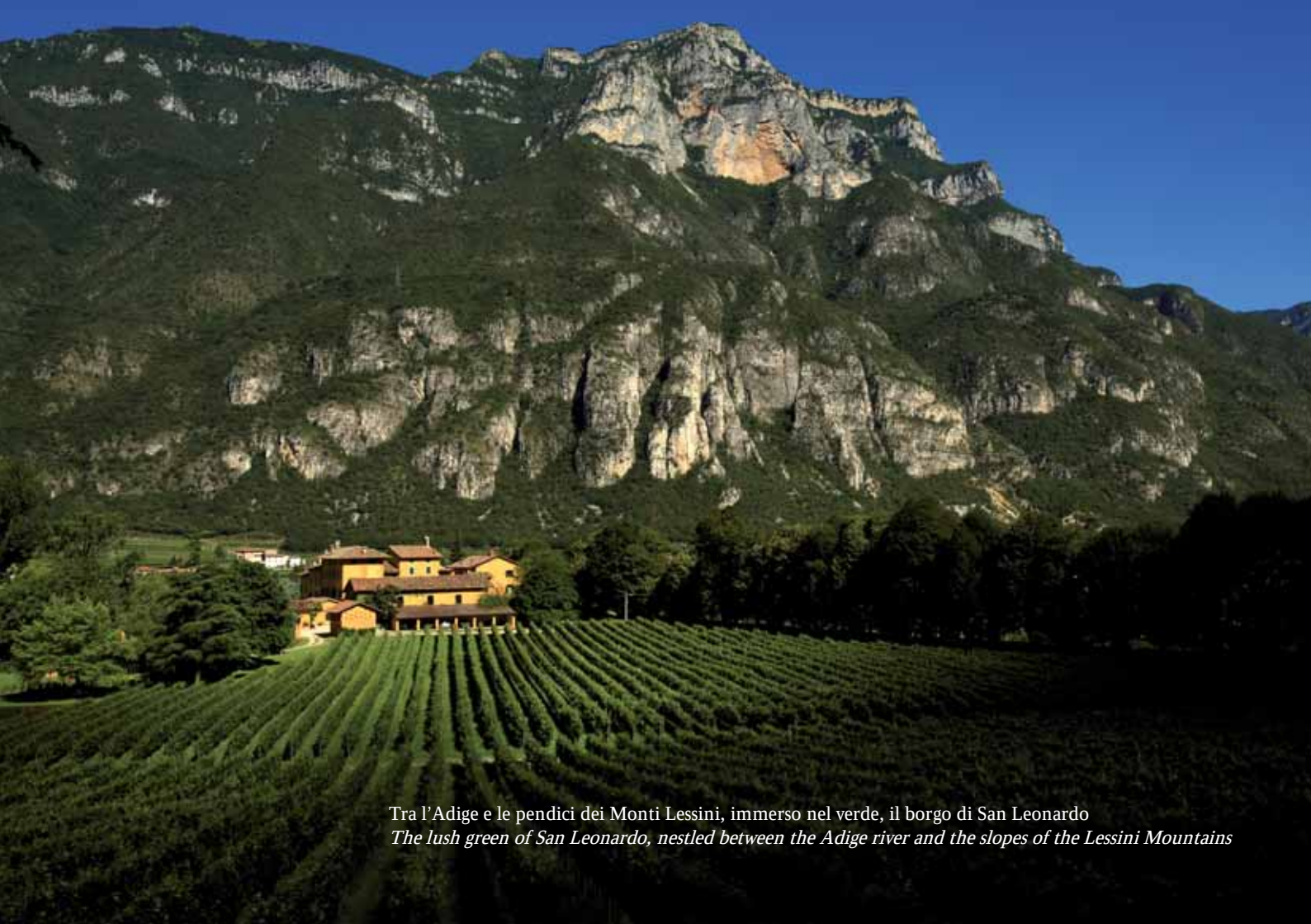
Più di mille anni fa era un monastero, da oltre tre secoli è la residenza dei Marchesi Guerrieri Gonzaga che ne sono appassionati custodi. Oggi la tenuta San Leonardo è un giardino di vigne e rose protetto dalle imponenti montagne trentine che smorzano i freddi venti nordici, mentre il fondovalle accoglie e regala il tepore del lago di Garda. La tenuta è un mondo antico dove le pazienti pratiche di cantina, ancora assolutamente artigianali, regalano vini che sono autentici gioielli dell'enologia italiana distinguendosi per freschezza, armonia ed un'innata eleganza.

More than 1000 years ago, it was a monastery, but for over three centuries now San Leonardo has served as the residence of the Marchesi Guerrieri Gonzaga family, its proud custodians. Today, the San Leonardo estate is a garden of vineyards and roses, protected by the massive barrier of the Alps, which blunt the force of the cold northern winds, while the valley floor benefits from, and in turn releases, warmth from nearby Lake Garda. The tenuta remains an antique world, in which winemaking practices, still uncompromisingly artisanal, yield wines that are true gems of Italy's wine tradition, marked by freshness, harmony, and an innate elegance.

“LA TERRA È L'ANIMA DEL NOSTRO MESTIERE”



L'ingresso della tenuta San Leonardo
San Leonardo entrance



Tra l'Adige e le pendici dei Monti Lessini, immerso nel verde, il borgo di San Leonardo
The lush green of San Leonardo, nestled between the Adige river and the slopes of the Lessini Mountains

IL NOSTRO SPIRITO

“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 Guerrieri Gonzaga

“We are committed to crafting uniquely distinctive wines that will eloquently express their terroir and will convey our own spirit and personality, thanks to our painstaking attention to every individual detail, our striving for uncompromising quality, our meticulous management of the vineyards, and our patient work in the cellar”.

Carlo Guerrieri Gonzaga

Il Marchese Carlo e il Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga
Marchese Carlo and Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga



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 tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento grazie al padre del Marchese Carlo, appassionato di enologia. Ma è proprio Carlo il primo vero enologo della famiglia, appassionato di grandi vini da cinquant'anni dedica a San Leonardo la quasi totalità delle sue attenzioni e del suo tempo. Ha trasmesso passione e amore per la vite e il vino anche al figlio Anselmo che oggi amministra l'azienda ascoltando in ogni scelta sempre il cuore che batte per questa tenuta amata da tutta la famiglia.

La famiglia Guerrieri Gonzaga
The Guerrieri Gonzaga family

The soul of San Leonardo is embodied in the Guerrieri Gonzaga family, winegrowers here as far back as the 18th century. They have been intimately involved in every aspect of the estate throughout its long and fascinating history, and its traditions infuse every corner of the property. Marchese Carlo's father, a passionate winemaker, first reorganised the estate between the late 18th and early 19th centuries. But Carlo was the family's first true winemaker: his love for great wines led him to concentrate on San Leonardo almost all his efforts and time over fifty years. That passionate love for the vine and its wine he passed on in turn to his son Anselmo, who today directs the family winery, with every decision animated by that love for an estate so beloved by so many generations of his family.



LE PERSONE

Nell'antico borgo di San Leonardo vivono famiglie che da generazioni si tramandano il sapere e l'arte di lavorare la terra. Molte delle persone che partecipano alla creazione dei vini della tenuta sono addirittura nate e cresciute a San Leonardo e contribuiscono a determinarne il carattere e l'identità. Il senso di armonia e appartenenza è immediatamente percepibile appena varcato il cancello.

In the ancient borgo of San Leonardo live families who from generation to generation have passed down their knowledge of the earth and the art of working it. Many of those who work with the Guerrieri Gonzaga family in the creation of the estate's wines were actually born and raised in San Leonardo. They are the ones who determine its shape and identity, and one feels that sense of harmony and belonging as soon as one passes through the gates of the tenuta.

Il Marchese Carlo e il Marchese Anselmo con la "grande famiglia" di San Leonardo
Marchese Carlo and Marchese Anselmo with the "extended family" of San Leonardo





Claudia, Federico, Daniele, Maddalena,
Nadia, Luigino, Antonio,
Nelson, Maria, Anna, Walter





LE PERSONE



Gigliola, Luigina, James
Margie, Gabriele, Fulvio, Evelinda
Luigina, Cesare, Valentina



LA CHIESA

San Leonardo in Sarnis, il cui toponimo si attesta con chiarezza nel 1215, è posto sulla riva sinistra dell'Adige, maestoso fiume che scorre tra distese di stupendi vigneti. Al centro del suo piccolo borgo medievale la chiesa, dedicata al culto di San Leonardo di Noblac introdotto dalla Francia nel VI secolo. Attorno a quell'antico luogo di devozione nacquero un monastero dell'Ordine dei Frati Crociferi, contornato da ampie estensioni di campi, vigneti e boschi. Dell'antica struttura oggi è rimasta solo l'abside con l'affresco medievale raffigurante Cristo sorretto dagli Angeli con la Vergine e San Giovanni Battista in preghiera. La chiesa con la pala settecentesca dedicata a San Leonardo, patrono dei prigionieri, restano tutt'oggi un luogo di preghiera per la famiglia e le persone di San Leonardo.

San Leonardo in Sarnis, a place-name clearly documented as early as 1215, lies on the left bank of the Adige, the river that flows majestically through expanses of striking vineyards. Rising at the centre of this tiny medieval hamlet is the church dedicated to San Leonardo di Noblac, whose cult was introduced from France in the 6th century. Around this ancient religious site grew the monastery of the Frati Crociferi (the Crutched Friars); it in turn was surrounded by impressive expanses of fields, vineyards, and woods. Only the apse of the monastery church is still visible today, bearing a medieval fresco of Christ carried by angels with Mary and St. John the Baptist in prayer. But the church, with its 18th-century painting dedicated to San Leonardo, patron saint of prisoners, still serves today as a place of devotion for the family and the residents of San Leonardo.

Nella chiesa di San Leonardo si concentra la storia più che millenaria della tenuta
The millennial history of the estate embodied by the Church of San Leonardo



IL BORGO

San Leonardo è un borgo di antica memoria, le cui origini si perdono nel tempo. Già prima dell'anno mille San Leonardo in Sarnis, era conosciuto come luogo dove prosperava la coltivazione della vite. Sotto la guida dei Frati Crociferi l'arte della vinificazione, nel tempo, si è affinata fino ad essere apprezzata alla corte dell'impero austroungarico a Vienna.

La tenuta di oggi, con i suoi 300 ettari, occupa perfettamente il perimetro del feudo di un tempo. I Marchesi Guerrieri Gonzaga proprietari e viticoltori a San Leonardo sin dal XVIII secolo, sono quindi diventati protagonisti di una storia millenaria. Questa lunga tradizione familiare riecheggia in ogni angolo dell'Azienda, in realtà un vero e proprio piccolo borgo cintato da mura.

San Leonardo is a very ancient hamlet, whose origins are lost in time. But even before the year 1000, San Leonardo in Sarnis was known as a place where the grapevine flourished. There the Frati Crociferi (the Crutched Friars) perfected their winemaking skills, to the point of being highly esteemed by the Austro-Hungarian court in Vienna.

The boundaries of today's estate, which boasts 300 hectares, aligns precisely with the perimeter of the ancient feudal settlement. The Marchesi Guerrieri Gonzaga, owners and winegrowers at San Leonardo since the 18th century, have always played a major role in its centuries-old history, and this long family tradition today embraces every corner of the estate, which is a world of its own, a borgo within its own circuit of walls.

L'antico monastero dei Frati Crociferi è oggi il centro aziendale

The ancient monastery of the Crutched Friars is now the centre of San Leonardo's winery complex



LA VILLA

Nascosta nel parco della tenuta, Villa Gresti ricorda nel nome la famiglia di origine della Marchesa Gemma de Gresti Guerrieri Gonzaga che la scelse come residenza operativa per le sue innumerevoli attività benefiche. Edificata alla fine dell'Ottocento in Stile Liberty, durante la Prima Guerra Mondiale è stata sede del Corpo d'Armata dell'Esercito Italiano che gestì i rapporti con i plenipotenziari austriaci incaricati di discutere l'Armistizio. Oggi la Villa è residenza della famiglia Guerrieri Gonzaga.

Secluded within the estate park, Villa Gresti memorialises the family name of Marchesa Gemma de Gresti Guerrieri Gonzaga, who chose it as the operative centre for her numerous charitable activities. Constructed in the late 19th century in Italy's Liberty Style, it served during the First World War as the headquarters of Italy's Army Corps, which oversaw relations with the Austrian delegation empowered to discuss the armistice. Today it is the residence of the Guerrieri Gonzaga family.

Villa Gresti circondata dalle rose
Villa Gresti surrounded by its rose gardens





Il giardino di Villa Gresti cinto dalle montagne
The garden of Villa Gresti, surrounded by mountains



Villa Gresti incorniciata dai vigneti, tinti di rosso, del Carmènere
Villa Gresti framed by Carmènere's red-tinted vineyards

GEMMA DE GRETI

La Marchesa Gemma De Gresti, sposata nel 1892 con Tullo Guerrieri Gonzaga, nasce a San Leonardo nel 1873. Donna di grande spessore morale e sensibilità, dedica gran parte della sua breve vita ad opere benefiche. Durante la Grande Guerra si prodiga per rintracciare e far rientrare in Italia migliaia e migliaia di prigionieri ormai dispersi in vari campi di concentramento in Russia. Nel primo dopoguerra, inoltre, opera alla ricostruzione del territorio Trentino, aiutando a rifornire ospedali, scuole ed asili che, dopo la guerra, non avevano più nulla. È stata inoltre coinvolta nella fondazione della Campana dei Caduti di Rovereto ed in molti altri progetti. Per i suoi meriti la Croce Rossa Internazionale, le ha assegnato la più alta onorificenza, la medaglia d'oro al valore umanitario. Il suo impegno è proseguito fino alla morte avvenuta nel 1928, ora riposa nella cripta della chiesa di San Leonardo.

Marchesa Gemma De Gresti, who married Tullo Guerrieri Gonzaga in 1892, was born at San Leonardo in 1873. A person of sterling moral principles and sensitivity, she dedicated most of her brief life to works of charity. During the First World War, she expended great efforts to locate and return to their country the thousands and thousands of Italian prisoners of war who had been scattered into various concentration camps in Russia. In the immediate aftermath of the war, she lent her efforts to the reconstruction of the Trentino region, helping to supply hospitals, schools, and nursery schools, which were literally empty after the war. She was also involved in the creation of the Campana dei Caduti di Rovereto (Memorial Bell to the Fallen in Rovereto) and in many other projects. In recognition of her contributions, the International Red Cross bestowed upon her its highest award, the Gold Medal for Humanitarian Values. She continued her commitment right up to her death in 1928; she now reposes in the crypt of San Leonardo.



La Marchesa Gemma de Gresti Guerrieri Gonzaga
Marchesa Gemma de Gresti Guerrieri Gonzaga

IL MUSEO

All'interno di un antico granaio è ricavato il museo di San Leonardo che custodisce la testimonianza della vita di un tempo nella tenuta. Una documentazione semplice ma rigorosa affidata ad oggetti e testimonianze della civiltà contadina e del suo duro lavoro legato alla produzione vitivinicola, alle coltivazioni agricole, così come alla coltura del baco da seta, ai trasporti, all'allevamento e alla cura del bestiame. A complemento esiste anche un ricco archivio della vita della proprietà a partire dal 1500 con uno spazio particolare dedicato alla figura della Marchesa Gemma Guerrieri Gonzaga ed uno dedicato alla Prima Guerra Mondiale durante la quale il borgo è stato teatro di eventi significativi. Nella corte è anche custodita un'affascinante collezione di trattori storici dei primi del Novecento perfettamente restaurati e funzionanti.

L'antico granaio oggi sede del museo della tenuta
The old granary that today houses the estate's museum

What was once an ancient granary is today the museum of San Leonardo and the showplace for preserving and conveying life in past era on the tenuta.

It offers straightforward but effective testimony and objects that paint a portrait of the peasant way of life and the hard work required by grape-growing, by the cultivation of crops such as the silkworm, by goods transportation, and by animal husbandry. Integrated with this collection is a rich archive of documents, going back to 1500, pertaining to estate, with particular space dedicated to Marchesa Gemma Guerrieri Gonzaga and to the First World War, during which the village of San Leonardo was the stage for major events. In addition, the courtyard preserves a fascinating collection of historic, early-20th-century tractors perfectly preserved and in working condition.





Il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga
Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga

L'ORTO

Racchiuso tra le antiche mura del borgo, vi è l'orto progettato dal Marchese Carlo con la preziosa consulenza dell'architetto paesaggista Paolo Pejrone. Il suo disegno si ispira all'epoca dei Frati Crociferi, presenti a San Leonardo sin dal XIII Secolo. Qui si coltivano ortaggi, si custodisce una collezione di antiche e profumatissime rose, una selezione di erbe officinali ed una bellissima pergola di pomodori che trae ispirazione proprio dalla cultura trentina del vigneto.

Enclosed within the ancient walls of the borgo is the kitchen garden designed by Marchese Carlo, with the invaluable assistance of landscape architect Paolo Pejrone. Its layout conjures up the period of the Frati Crociferi (the Crutched Friars), who lived on the San Leonardo property from the 13th century on. The garden produces vegetables and medicinal herbs, preserves a collection of antique and very fragrant roses, and includes a beautiful tomato-plant pergola that was directly inspired by the Trentino method of vine training.

La collezione di antiche varietà di rose all'interno dell'orto
The collection of antique roses preserved in the garden



IL MIELE DI SAN LEONARDO

A San Leonardo, da secoli, si custodiscono colonie di api da cui si ricava il prezioso nettare, il miele. Ne vengono prodotte diverse varietà: il delicato miele di Acacia, il sempre più raro miele di Castagno, il miele di Tiglio e i Multiflora di valle e di montagna dal tipico color ambrato.

For centuries now, San Leonardo has been home to colonies of bees, who gift precious elixir, their honey. The estate produces several varieties of honey: including a delicate acacia blossom honey, the increasingly-rare chestnut honey, linden honey, and a classically-amber, valley-and-mountain multiflora honey.

MIELE DI ACACIA

Acacia honey

MIELE MULTIFLORA DI MONTAGNA

Mountain multiflora honey





La raccolta del miele a San Leonardo
Harvesting the honey at San Leonardo



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-504
AGRICOLTURA ITALIA

biodiversity



IL TERROIR DI SAN LEONARDO

La superficie della tenuta ricopre in tutto 300 ettari. A partire da un'altitudine attorno ai 150 metri s.l.m. si trovano i 30 ettari di vigneto a bacca rossa. Su terreni ricchi di ciottoli, che furono il letto di una diramazione dell'Adige, sono state piantate le vigne del Merlot mentre è prevalentemente un suolo sabbioso quello che accoglie il Cabernet Sauvignon e le antiche vigne di Carmenère. Tutti terreni a bassa fertilità e ben drenati da cui nascono uve che una volta divenute vino garantiscono una quantità di antociani davvero inusuale, non solo per il Trentino. Nel 2015 San Leonardo ha iniziato il percorso di conversione all'agricoltura biologica che si è concluso con successo alla fine del 2018 ottenendo la certificazione. Nello stesso anno la tenuta è stata certificata amica della biodiversità dall'associazione BWA Friends of Biodiversity. Questo a testimonianza del grande impegno di San Leonardo nel preservare il suo territorio.

The estate covers an overall area of 300 hectares, of which the vineyards, planted to red grapes beginning at an elevation of 150 metres, amount to 30 hectares. Merlot is planted in pebble-rich soils that were once the bed of a tributary of the Adige, while Cabernet Sauvignon and the old vineyards of Carmenère are in predominantly sandy soils. All are well-drained, low-fertility soils that yield wines with truly unusual levels of anthocyanins, and not just for the Trentino. In 2015, San Leonardo launched a project of conversion to organic viticulture, which concluded successfully in late 2018 with the award of official certification. In the same year, the BWA Friends of Biodiversity organisation certified San Leonardo as a Friend of Biodiversity, testifying to San Leonardo's deep commitment to preserving the character of its growing area.

CAMPO “AI VIGNALI” - Terreno leggero
e sabbioso

CAMPO “AI VIGNALI” – Light, sandy soils



CAMPO “LA PINETA” - Terreno calcareo
con media dotazione organica

*CAMPO “LA PINETA” – Chalky soils with
medium organic content*

CAMPO “LA TORRE” - Terreno
sensibilmente calcareo, ricco di sostanza
organica

*CAMPO “LA TORRE” – Significantly
chalky soils, rich in organic content*

CAMPO “NOVALI E LE QUARE” - Terreno
argilloso con ottimo potere drenante

*CAMPO “NOVALI E LE QUARE” – Clay, very
well-drained soils*



IL CLIMA

La tenuta si trova incastonata nella Valle dell'Adige tra le pendici del Monte Baldo e i Monti Lessini.

La neve, nei mesi invernali, ricopre spesso i vigneti proteggendoli dal grande freddo mentre, nel periodo vegetativo della vite, è un microclima ideale quello che accompagna lo sviluppo dei grappoli e la maturazione delle uve. La forte escursione termica tra giorno e notte, molto sensibile anche nei mesi estivi, non solo dà spessore agli aromi delle uve ma ne dilata i tempi di maturazione. Durante l'intero arco dell'anno, in particolar modo nei mesi più caldi, l'Ora del Garda soffia impetuosa scaldando ed asciugando le foglie delle viti e preservandole dalle malattie, è un vero dono della natura.

The estate lies in the Adige river valley, between the slopes of Monte Baldo and the Lessini Mountains.

Winter snows often cover the vineyards, protecting them from severe cold, while during the vine's growth period, a particularly felicitous climate favours cluster development and ripening of the grapes. Day-night temperature differentials, significant even in the summer months, not only heighten grape aromatics but also extend the ripening period. During the entire year, and particularly during the hottest months, the Ora del Garda wind blows over the vineyards, warming and drying the leaves, thus protecting them from fungal diseases—a true gift of nature.

Le vigne di San Leonardo ai piedi del Monte Baldo

The San Leonardo vineyards, at the foot of Monte Baldo



I VITIGNI E LE FORME DI ALLEVAMENTO

All'interno della tenuta si coltivano vitigni internazionali; il Carmenère, messo a dimora a metà del 1800, è la vera essenza dei vini di San Leonardo, allevato sia a pergola che a Guyot dona il carattere e l'identità al San Leonardo. Il Merlot piantato nei primi del 1900 e coltivato sia a cordone speronato che a pergola, regala invece rotondità e morbidezza. Mentre il Cabernet Sauvignon, piantato dal Marchese Carlo nel 1978 e coltivato esclusivamente a cordone speronato, dona struttura ed eleganza. Le densità d'impianto variano a seconda del tipo di allevamento: 6.200 ceppi ad ettaro per il guyot e il cordone speronato e 1.800 per la pergola doppia trentina.

On the estate, the family has always grown international varieties. Carmenère, planted initially in the mid-1800s, is the true soul of San Leonardo wines; trained both on pergolas as well as to the guyot system, it gives character and identity to San Leonardo. Merlot, here since the early 1900s and trained to both pergola and spurred cordon, gives the wine its roundedness and smooth texture. Cabernet Sauvignon, finally, which Marchese Carlo planted in 1978, is trained exclusively to spurred cordon, and provides structure and elegance. Vine densities vary, depending on the training system, with guyot and spurred cordon at 6,200 vines per hectare and double pergolas at 1,800 vines.

Le antiche vigne di Carmenère che in autunno si tingono di rosso acceso
The old vines of Carmenère, which in autumn take on a flame-red hue





Le curve sinuose dei filari della tenuta
The sinuous curves of the vine-rows of the tenuta



I Marchesi Guerrieri Gonzaga e il direttore Luigino Tinelli
Marchesi Guerrieri Gonzaga and estate director Luigino

LA VENDEMMIA

Tra la metà di settembre e la fine di ottobre avvengono le vendemmie. È il momento più delicato dell'anno dove le uve vengono assaggiate ed analizzate quotidianamente per coglierne la perfetta maturazione da cui deriva la profonda eleganza dei nostri vini. Le uve vengono raccolte e trasportate direttamente in cantina, diraspate e immesse nelle vasche in tempi molto brevi per preservarne la freschezza ed i profumi.

The harvest, the most delicate moment of the year, takes place between mid-September and late October. The grapes are tasted and analysed on a daily basis to determine their optimal ripeness, on which will depend the sublime elegance of our the wines. The clusters are picked and immediately transported to the winecellar, where they are de-stemmed, pressed, and quickly put right into the tanks to preserve their freshness and aromas.

La vendemmia, allora come oggi
The harvest, then as now





I grandi vini si creano prima di tutto in vigna
Great wines are created first of all in the vineyards



I Marchesi Guerrieri Gonzaga con Carlo Ferrini, enologo di San Leonardo
Marchesi Guerrieri Gonzaga with San Leonardo winemaker Carlo Ferrini

LE VINIFICAZIONI

Nell'antica cantina di fermentazione si trovano le vasche costruite esclusivamente in cemento.

Qui i nostri vini rossi fermentano spontaneamente, senza l'ausilio di alcuna tecnologia o di lieviti selezionati. Le fermentazioni durano in media non più di 15/18 giorni durante i quali vengono eseguiti molteplici rimontaggi e délestage. A fermentazione conclusa le vasche vengono svinate e le vinacce dolcemente pressate sotto l'attento sguardo dei nostri cantinieri, che si tramandano il mestiere da generazioni.

The venerable fermentation cellar contains just vats built of concrete.

Here, the red wines start fermentation spontaneously, without the help of technology or of cultured yeasts. These fermentations generally last not more than 15/18 days, during which they undergo multiple pumpovers and délestage. Once the fermentations are complete, the wine is drawn off and the remaining pomace is gently pressed under the watchful eye of San Leonardo's cellar workers, who have passed down this art from generation to generation.

I cantinieri della tenuta

The estate cellar workers





I rimontaggi ancora esclusivamente eseguiti a mano
The pumpovers, which are still performed solely by hand



Le svinature dalle vasche di cemento
Drawing off the wine from a concrete tank

LE CANTINE

Come spesso avviene nelle antiche proprietà, le cantine sono disposte su diversi livelli. Alle cantine di fermentazioni si accede dalla corte, qui troviamo vasche di cemento realizzate subito dopo la Grande Guerra, disposte su più livelli. Di recente è stata data nuova vita alle più antiche cantine sotterranee, nel cuore del borgo, dove sono state ripristinate delle grandi vasche dedicate agli assemblaggi. Alla barriera sotterranea, realizzata nel 2001, è stato riservato un unico ambiente di grandi dimensioni. È qui che vengono custoditi i vini in affinamento che rimarranno per almeno 24 mesi nelle piccole barriques a riposare.

As is often the case with older wine estates, the cellars are arranged on different levels. From the courtyard, one enters the fermentation cellar, which contains concrete vats, on several levels, built right after the First World War. Recently, the more ancient underground cellar, in the heart of the borgo, was re-structured, along with its large vats where lots of wine are blended. Only the underground barrel cellar, constructed in 2001, enjoys one large, dedicated space; here the wines undergo maturation, resting for at least 24 months in small oak barrels.

Il direttore Luigino Tinelli e il Marchese Anselmo
Estate director Luigino Tinelli and Marchese Anselmo





La barricaia di San Leonardo
San Leonardo's Barrel Cellar

L'ARCHIVIO DI SAN LEONARDO

Nel cuore della tenuta, 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 vengono accantonate numerose bottiglie, di diversi formati, che continuano a maturare nel silenzio e nel rispetto del loro valore. Questi millesimi d'annata vengono rilasciati, in piccoli lotti, solo quando esprimeranno la perfetta armonia del proprio carattere e l'eleganza che li contraddistingue.

Lying in the heart of the estate is the estate's wine library, which preserves, under perfect conditions, bottles of all the vintages made by San Leonardo, starting from its opening year in 1982.

Every year, numerous bottles are stacked here, in various sizes, which will continue to refine and improve, each according to its own character. These vintage-dated wines will be released, in small lots, but only when they are able to express in perfect harmony their individual personality and the elegance that is their hallmark.

L'archivio che custodisce i millesimi d'annata del San Leonardo
The wine library that preserves the vintage-dated San Leonardo wines





San Leonardo

Commento | Vino simbolo della tenuta, affonda le radici nella sua storia millenaria. Un classico taglio bordolese di aristocratica eleganza e straordinaria longevità.

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

Vinificazione | Fermentazione spontanea in piccole vasche di cemento per circa 15/18 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., Bottiglia 0,750 l., Magnum 1,5 l., Doppio Magnum 3 l., Imperiale 6 l., Salmanazar 9 l., Balthazar 12 l., Melchior 18 l.

Comments | The iconic wine of the estate, with its roots deep in its centuries-old history. A classic Bordeaux blend of breed, aristocratic elegance, and extraordinary longevity.

Grape varieties | 60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot

Fermentation | Spontaneous 15/18 day fermentation in small concrete vats with periodic pumpovers and délestage.

Maturation | 24 months in new, once-, and -twice used French oak barrels

Cellarability | 30 years and more.

Sizes | Half-bottle 0.375 l., Standard bottle 0.750 l., Magnum 1.5 l., Double Magnum 3.0 l., Imperial 6.0 l., Salmanazar 9.0 l., Balthazar 12.0 l., Melchior 18.0 l.



Carmenère

Commento | 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 15/18 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 0,750 l., Magnum 1,5 l.

Comments | Coming from the oldest vineyards of Carmenère, this wine is the very quintessence of our growing area, thanks to its innate ability to evolve over the years.

Grape varieties | 100% Carmenère

Fermentation | Spontaneous 15/18 day fermentation in small concrete vats with periodic pumpovers and délestage.

Maturation | 24 months in new, once-, and -twice used French oak barrels

Cellarability | 30 years and more.

Sizes | Standard bottle 0.750 l., Magnum 1.5 l.



VILLA GRESTITI

di San Leonardo

Commento | Un raffinato assemblaggio di Merlot e Carmènere, 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 15/18 giorni con svariati rimontaggi giornalieri e délestage.

Affinamento | 12 mesi in barriques di rovere francese di primo passaggio.

Tenuta all'invecchiamento | 20 anni e più.

Formati | Bottiglia 0,750 l., Magnum 1,5 l.

Comments | A refined union of Merlot and Carmenère, Villa Gresti exhibits sublime texture and silk-smooth tannins.

Grape varieties | 90% Merlot, 10% Carmenère

Fermentation | Spontaneous 15/18 day fermentation in small concrete vats with periodic pumpovers and délestage.

Maturation | 12 months in new French oak barrels

Cellarability | 20 years and more.

Sizes | Standard bottle 0.750 l., Magnum 1.5 l.



TERRE

di San Leonardo

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

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

Vinificazione | Fermentazione spontanea in piccole vasche di cemento per circa 15/18 giorni con svariati rimontati giornalieri e délestage.

Affinamento | 80% in vasca di cemento e un 20% in barriques di rovere francese

Tenuta all'invecchiamento | 5 anni e più.

Formati | Bottiglia 0,750 l., Magnum 1,5 l.

Comments | Terre, a Bordeaux blend like San Leonardo and from the same terroir, follows in the footsteps of its “elder brother,” here with remarkable crispness and enviable balance.

Grape varieties | 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenère

Fermentation | Spontaneous 15/18 day fermentation in small concrete vats with periodic pumpovers and délestage.

Maturation | 80% in concrete vats and 20% in French oak barrels

Cellarability | 5 years and more.

Sizes | Standard bottle 0.750 l., Magnum 1.5 l.



Riesling

Commento | Vino di grande struttura ed acidità, il Riesling, con il suo carattere minerale, regala note piacevolmente complesse ed eleganti.

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 | 10 anni e più.

Formati | Bottiglia 0,750 l.

Comments | With its classic varietal structure, fine acidity, and pronounced minerality, this Riesling offers true elegance and appealing, multi-layered complexity.

Grape varieties | 100% Riesling

Fermentation | 12 hours of low-temperature maceration on the skins, followed by gentle pressing and fermentation for 20/25 days.

Maturation | 12 months sur lie in new and once-used large French oak casks

Cellarability | 10 years and more.

Sizes | Standard bottle 0.750 l.



VETTE

di San Leonardo

Commento | 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 0,750 l., Magnum 1,5 l.

Comments | Vette is named for the imposing peaks that rise above its Sauvignon Blanc vineyard, and it is the true height of refreshing crispness and earthy minerality.

Grape varieties | 100% Sauvignon Blanc

Fermentation | 12 hours of low-temperature maceration on the skins, followed by gentle pressing and fermentation for ca. 20 days.

Maturation | 5 months sur lie solely in stainless steel.

Cellarability | 5 years and more.

Sizes | Standard bottle 0.750 l., Magnum 1.5 l.

LE GRAPPE DI SAN LEONARDO

L'antica caraffa per l'acqua ritrovata negli archivi di famiglia a cui si ispira l'ampolla per la Grappa

The antique water carafe found in the family archives which inspired the container for the grappa



Il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga scoprì questa meravigliosa caraffa nelle soffitte della Villa Gresti dove era rimasta sin dal tempo delle grandi guerre. Risalente al 1800, era probabilmente utilizzata come bottiglia dell'acqua per la notte quando la famiglia si ritirava qui durante le estati. Dal momento del suo ritrovamento, l'idea è stata subito quella di utilizzarla come emblema della Grappa.

Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga discovered this marvellous carafe in the attic of Villa Gresti, where it had lain undisturbed since the great wars. Dating to the 1800s, it was probably used to hold water in the family's bedrooms during the summer. As soon as he came upon it, he thought that it would make a perfect symbol for his grappa.



Luigi Franceschini della Distilleria Franceschini mentre esamina le vinacce di San Leonardo
Luigi Franceschini of the Franceschini Distillery examinig the San Leonardo pomace

Grappa Bianca

La Grappa di San Leonardo è prodotta in piccolissimi quantitativi con le vinacce provenienti dai vigneti della tenuta, e distillata in piccoli 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

Alcool | Grappa Bianca: 43% vol.

Formati | 0.5 l. e magnum di 2 l.

The San Leonardo Grappa, produced in very small lots from the pomace of the estate vineyards, is distilled in direct-steam, single-patch pot stills.

Grappa Bianca is perfectly dry, refined, and velvet-smooth.

Distillation | After the pomace is lightly pressed, it is immediately distilled in a classic steam-operated pot still.

Sensory profile | Clear grappa that is perfectly dry yet silk-smooth and full-bodied.

Alcohol | Grappa Bianca: 43% vol.

Size | 0.5 l. and magnums of 2.0 l.



Grappa Stravecchia

La Grappa di San Leonardo è prodotta in piccolissimi quantitativi con le vinacce provenienti dai vigneti della tenuta e distillata in piccoli 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.

Alcool | Grappa Stravecchia 45%vol.

Formati | 0.5 l. e magnum di 2 l.

The San Leonardo Grappa, produced in very small lots from the pomace of the estate vineyards, is distilled in direct-steam, single-patch pot stills.

This extra-aged grappa spends a full five years in oak barrels that were previously used for maturing the famous San Leonardo, which gives Grappa Stravecchia its depth and superior elegance.

Distillation | After the pomace is lightly pressed, it is immediately distilled in a classic steam-operated pot still.

Sensory profile | This grappa appears a classic amber-gold. Full-volumed, fragrant, and as refined as it is elegant, Grappa Stravecchia is a sublime spirit with inimitable sensory richness.

Alcohol | Grappa Stravecchia 45%vol.

Sizes | 0.5 l. and magnums of 2.0 l.







San Leonardo

1724

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 is located in the extreme south of the Trentino region, exactly halfway between Trento and Verona. The nearest autostrada exit is ALA- AVIO, about 6km from the tenuta.

SAN LEONARDO GPS COORDINATES
45°42'16.0"N 10°55'52.5"E

Tenuta San Leonardo | Borghetto all'Adige 38063 | Trento
Italy | Tel. +39 0464 689004 | Fax +39 0464 682200

info@sanleonardo.it | visit@sanleonardo.it | www.sanleonardo.it





San Leonardo

1724