

Brindisi estivi

*Profumi e sapori irrinunciabili
celebrati con un calice di vino*

di Barbara Amoroso Donatti



Tenuta di Trinoro

Il vino porta il nome della tenuta in cui nasce, perché ritenuto la massima espressione del suo stile. Ai margini della Val d'Orcia, nel sud-est della Toscana, Tenuta di Trinoro è il frutto dell'assemblaggio di uve cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, provenienti dalle migliori vigne della proprietà. Ma nel 2019 sono state scelte per il blend solo le uve di cabernet franc e merlot: fermentazione alcolica per circa 10 giorni in vasche d'acciaio e 5 mesi di affinamento in barriques di rovere francese nuove, a cui si è aggiunto un anno in vasche di cemento. Un lungo percorso che ha permesso al nettare di trarre il massimo potenziale, tradotto in corpo, profondità e complessità.

Prezzo: **350,00 euro**

San Leonardo

Bisogna aspettare quattro anni, 48 lunghi mesi, per degustare San Leonardo: 24 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, ulteriore affinamento in bottiglia di altrettanti 24 mesi. San Leonardo è un vino simbolo per la tenuta trentina dei Marchesi Guerrieri Gonzaga. Se il Trentino è luogo notoriamente di bianchi freschi e profumati, la terra da cui nasce San Leonardo rappresenta l'eccezione: un vino rosso equilibrato, senza eccessi dal tenore alcolico contenuto. Fresco elegante, per sorsi che si susseguono senza fatica. Speziato e balsamico, nasce da un collaudato blend di uve bordolesi (60% cabernet sauvignon, 30% carmenère e 10% merlot) che lo ha reso un punto fermo dell'enologia italiana sin dal suo debutto nel 1982.

Prezzo: **87,00 euro**

