

# Leonardo

2009



## Značilnosti in opis vina

Posebnost oziroma edinstvenost naše kleti - sladko vino Leonardo - je pridelano iz 5000 kg izjemnega, ročno obranega, selekcioniranega in sedem mesecev, naravno, v lesenih zabojčkih sušenega, grozdja rebule. Pri tako naravnem sušenju, pozno brano, zrelo in skrbno izbrano grozdje izgubi več kot 90 % svoje prvotne teže, saj jagode počasi sušimo. Pri tem se kožica jagode močno naguba (videz rozin), stopnja sladkorja in kislin naraščata. Tako naravno pridobljena koncentriranost sladkorja in ostalih snovi kasneje vinu dodaja neverjetno telo, kompleksnost in koncentracijo arom. Ljubitelji vina lahko že po prepoznavno svetlo jantarni barvi napovedujejo izjemno kompleksno vino, ki ga je kar težko opisati z besedami. To posebno vino ponuja obilico izjemno lepih arom in vonjav, ki se skozi čas spreminjajo, dozorevajo in združujejo v čedalje bolj uglašeno harmonijo. Pri mlajšem vinu je v ospredju prefinjeno zaznaven tipičen vonj grozdja rebule, ki počasi prerašča v komaj opazen vonj vanilije, medu, posušenega sadja (marelice, fige,...), rahlega limoninega cveta, lupine pomaranče, svetlega tobaka,... Prvi vtis v ustih je vedno zelo svilen - dovršeno sijajen. Zaznave vonja se kaj rade ponavljajo v ustih. Zdi se nam, da je za trenutek v ospredju najmočnejša le suha marelica. Toda bolj kot sami okusi, nas pri tem izvrstnem vinu preseneti izjemno močan, vendar ne bahav karakter s prekrasno eleganco in uravnoveženostjo. Uspešno ohranjanje uravnoveženosti med sladkorjem in kislino prinaša vinu všečno sladkost in svežino hkrati. Rahla, skoraj nezaznavna grenkoba zaokroži celoto v prekrasno harmonijo. Pookus je res bajen, saj vino govori svojo zgodbo, ki kar traja in traja.

## K hrani

Sladice na bazi karamelne osnove, čokolade in suhega sadja. Priporočljiv tudi s sirom Tête de Moine - ali samostojno, kot kozarec vina za meditiranje, lahko s cigarami.

## Potencial staranja

Čeprav so vinski strokovnjaki ocenili, da bo vino svoj vrhunec doseglo po minimalno petnajstih letih staranja v steklenici, pa ljubitelje očarljivo nežen svež okus in polno telo povsem prepričata, da je vino primerno za takojšnje pitje. Primerno hranjeno, bo v času zorenja samo še pridobivalo.

**Sorta grozdja:** rebula

**Vinorodni okoliš:** Brda - Slovenija

**Vinogradi:** Medana - Jama

**Starost vinogradov:** 58 let

**Nadmorska višina vinogradov:** 200 - 250 m

**Lega vinogradov:** zahod

**Sestava tal:** lapor, skrilavec in peščenjak (fliš ali opoka)

**Trgatev:** selekcionirano ročna, v polni zrelosti v začetku oktobra, sušenje v zračnem prostoru v lesenih zabojčkih do aprila

**Vinifikacija:**

grozdje na sušenju 8 mesecev, stiskanje z ročno hidravlično stiskalnico, vrenje v 225-litrskih hrastovih sodih (barrique).

**Zorenje:** v 225-litrskih hrastovih sodih, najmanj 48 mesecev

**Vsebnost alkohola:** 12,0 % vol

**Skupna kislina:** 7,2 g / l

**Velikost steklenice:** 0,375 l, ob izjemnih letnikih tudi 1,5 l

**Stekleničeno:** december 2013, 1.330 steklenic po 60 mesecih zorenja

**Temperatura za serviranje:** 12 - 14 °C