



Terre di San Leonardo

# 테레 디 산 레오나르도

이태리 북부 트렌티노의 보석,  
산 레오나르도의 동생 와인 '테레'



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

## Point

- 산 레오나르도보다 수령이 어린 포도나무에서 짧게 숙성시켜 출시하여 '산 레오나르도의 동생'이라 불림
- 80%는 대형 슬로베니아 오크, 20%는 프랑스산 바리끄에서 숙성
- 6세기에 봉헌한 Saint 레오나르도 성당의 이름에서 착안한 '산 레오나르도'

Type	레드 와인
Country / Winery	이태리 > 알토 아디제 / 산 레오나르도
Grape Variety	까베르네 소비뇽 50%, 메를로 40%, 까르메네르 10%
Capacity	750ml
Food Matching	토마토 소스나 미트 소스 파스타, 리조또, 그릴에 구운 육류나 닭고기, 부드러운 치즈

## Information

루비색을 띠고 있으며 영(young)하게 마실 때는 과일 향이 주로 나타나지만 시간이 지날수록 잘 익은 서양자두의 향과 함께 씹쌀한 여운, 깊은 맛을 느낄 수 있다. 부드러운 감촉, 드라이한 여운, 균형 있는 산미를 지녀 음식과 함께 마시기 좋은 와인이다.  
와인 원액의 80%는 큰 사이즈의 슬로베니아 오크 배럴에서, 나머지 20%는 6개월 간 프랑스산 바리끄에서 숙성한다. 병입 후 최소 6개월 더 숙성한다.

## Awards

- 2013 : Wine Advocate 90+점, Korea Wine Challenge 2017 은메달
- 2012 : Korea Wine Challenge 2015 동메달

## Tip

| 산 레오나르도 와인처럼 클래식한 보르도 블렌딩 와인이지만 수령이 좀더 어린 포도나무에서 짧게 숙성시켜 출시해, 와이너리에서는 '산 레오나르도의 동생'으로 불린다.