

San Leonardo 2021, l'annata della luce diventa vino

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Settembre 2026



San Leonardo 2021 nasce da un'annata equilibrata, con marcate escursioni termiche settembrine e una maturazione lenta. Fermentazioni spontanee, rimontaggi manuali e 24 mesi in legno danno vita a un vino elegante e strutturato. La nuova annata è celebrata dall'etichetta d'artista firmata Chiara Camoni, quarta edizione del progetto Arte a San Leonardo.

Ci sono annate in cui tutto trova il proprio posto. La 2021 è, per San Leonardo, una di queste: una stagione scandita da un andamento climatico equilibrato, marcate escursioni termiche settembrine e una maturazione lenta e compiuta.

Fedele alla tradizione, San Leonardo 2021 nasce da fermentazioni spontanee in piccole vasche di cemento, rimontaggi manuali e un affinamento di 24 mesi in barriques e

tonneaux, con un impiego moderato di legni nuovi. Segue quindi un lungo riposo in bottiglia.

“Il 2021 è stato un anno di luce intensa”, racconta Anselmo Guerrieri Gonzaga. “Ne nasce un vino armonioso e di materia, nel segno della sua classica eleganza. La freschezza e le delicate note erbacee, firma di San Leonardo, ne custodiscono identità e riconoscibilità. È un vino dalla struttura importante e con una naturale capacità di evolvere nel tempo. Ciò che mi colpisce di più è la sua energia. Un tenore alcolico contenuto, 13% vol., ne preserva la bevibilità, altra caratteristica essenziale del nostro vino di montagna”.

Alla sua quarta edizione, il progetto Arte a San Leonardo rinnova il dialogo tra l'arte contemporanea e la tenuta. Protagonista quest'anno è l'artista Chiara Camoni con l'opera site specific **Spiritelli (di Terra e Vegetazione)**. L'etichetta d'artista, dedicata alla nuova annata 2021, è stata realizzata in un'edizione limitata di 999 bottiglie e 99 magnum numerati a partire da una delle sete che compongono l'opera.

Spiritelli (di Terra e Vegetazione) è oggi esposta nella serra di San Leonardo ed è visibile durante le diverse esperienze in tenuta.

Punti chiave

1. **Annata equilibrata:** il clima 2021, con forti escursioni termiche settembrine, regala una maturazione lenta e compiuta.
2. **Metodo tradizionale:** fermentazioni spontanee in cemento, rimontaggi manuali e 24 mesi tra barriques e tonneaux definiscono il profilo del vino.
3. **Eleganza ed energia:** Guerrieri Gonzaga descrive un vino armonioso, fresco e dal tenore alcolico contenuto (13%

vol.).

4. **Etichetta d'artista:** Chiara Camoni firma "Spiritelli (di Terra e Vegetazione)" per l'edizione limitata 2021.
5. **Arte in tenuta:** l'opera site specific è oggi visibile nella serra di San Leonardo durante le esperienze in loco.