ACQUISTATO IL .....

Sassicaia Bolgheri DOC 2013 2013

Eccellenza italiana



La Vigna

Terreno Mostrano caratteristiche morfologiche diverse e composite, con presenza di zone calcaree ricche di galestro, nonché di pietre e sassi e parzialmente argillosi.

Esposizione Ovest/ Sud-Ovest

Allevamento Cordone Speronato

Densità imp. 0

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31°C (senza aggiunta di lieviti esterni), con macerazione media di circa 9-12 giorni sia per il Cabernet Franc che per il Cabernet Sauvignon. Interventi frequenti di rimontaggi dei mosti e délestages. Successiva fermentazione malolattica sempre in acciaio. Al termine della fermentazione malo-lattica e dopo una turnazione di travasi per assicurarne la pulizia, il vino inizia il periodo di affinamento in barrique di rovere francese per un periodo che va dai 20 ai 25 mesi. La durata dell'affinamento viene decisa tecnicamente in base all'andamento stagionale dell'annata.

Sensazioni COLORE: Rosso porpora con riflessi violacei. PROFUMO: Molto intenso e persistente, molto fine, ampio con sentori

floreali e profumi di sottobosco, garbatamente speziato. SAPORE: Persistente, intenso, sapido, giustamente tannico, caldo, di corpo, equilibrato e molto fine

Sassicaia 2013. Tenuta San Guido. Basterebbero queste poche parole per delineare il "mito". Rosso iconico. Un'eccellenza italiana che ha fatto la storia della regione di Bolgheri e della Toscana. La 2013, poi, è un'annata molto interessante, che ci ha donato vini di altissima qualità. Un inverno mite e una primavera piovosa hanno creato le condizioni ideali per la crescita delle uve. L'estate calda e soleggiata ha favorito la maturazione completa e uniforme dei frutti, regalando vini di grande struttura e complessità. In questo caso le uve provengono dai meravigliosi vigneti "giardino" della Tenuta San Guido, a Bolgheri. Un terroir caratterizzato da terreni di matrice calcarea e sabbiosa, ricchi di scheletro, e da un clima mediterraneo temperato, con brezze marine che mitigano le temperature. Un microclima ideale per la coltivazione di uve di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il primo, vitigno principale di Sassicaia, conferisce al vino struttura e complessità, mentre il Cabernet Franc aggiunge eleganza e note speziate. Vendemmia manuale, al momento ottimale di maturazione, la vinificazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione alcolica dura circa 9-12 giorni, con frequenti rimontaggi e "délestage". Segue la malolattica e un affinamento di 20-25 mesi in barrique di rovere francese. Un processo lungo e accurato che esalta le caratteristiche del vino. Nel calice Sassicaia 2013 si presenta di un colore rosso porpora intenso e profondo. Al naso, si percepiscono profumi di frutti rossi maturi, come mora e prugna, con note speziate, vanigliate e di sottobosco. In bocca, invece, è morbido e avvolgente, con tannini vellutati e un finale persistente. Vino destinato a un lungo invecchiamento, Sassicaia 2013 accompagna piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e primi piatti con sughi di carne. Un vino da meditazione, da degustare con calma e in abbinamento a cibi di altissima qualità.

Non si può pensare al borgo di Bolgheri senza far riferimento all'opera di Mario Incisa della Rocchetta e della mitica Tenuta San Guido. Prima di lui, infatti, anche sulla costa a poca distanza di Livorno, le uve coltivate erano quelle tipiche della regione, con il Sangiovese su tutte. Mario Incisa della Rocchetta, però, ebbe un'intuizione e fu il primo a produrre un vino bordolese, quindi basato su Cabernet, su terreno italiano. Era convinto, e con il senno di poi possiamo dire che aveva ragione, che la zona di Bolgheri aveva una chiara somiglianza con l'area di Graves. Fu così che nel lontano 1968 nacque il Sassicaia. E fu subito un successo. Il resto è storia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821