



ACQUISTATO IL

Sassicaia Bolgheri DOC 2019

2019



Svinando

Chi non ha mai desiderato di assaggiare questo vino?

Alzi la mano chi non ha mai desiderato di assaggiare questo vino! Il nome Sassicaia, o meglio il brand, come dicono gli esperti, è uno dei più famosi a livello planetario. Simbolo stesso del buon bere italiano e oggetto del desiderio per migliaia, forse milioni, di appassionati in ogni angolo del mondo. Per lui è stato coniato il termine di Supertuscan, per indicare i grandi vini toscani prodotti non con Sangiovese ma con il più classico dei tagli internazionali, il bordolese, di Bordeaux. 85% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc provenienti dal bel vigneto di Tenuta San Guido a Bolgheri, in cantina questo incredibile rosso segue una rigorosa procedura di produzione che culmina con un periodo di maturazione in barrique di rovere francese, per un terzo nuove e per il resto di primo e secondo passaggio, della durata di 24 mesi, mantenendo separate le masse fino al momento dell'assemblaggio finale che avviene circa un mese e mezzo prima dell'imbottigliamento e della successiva fase d'affinamento in vetro. Colore rosso porpora con riflessi violacei, Sassicaia 2018 è ancora un vino molto giovane che non ha alcun timore di attendere per anni il momento giusto per rivelarsi in tutto il suo splendore. Al naso è molto intenso e persistente. Fine, ampio con sentori floreali e profumi di sottobosco ma anche garbatamente speziato. In bocca è persistente, intenso, sapido e giustamente tannico. Poi caldo, di buon corpo ma ben equilibrato e soprattutto molto, molto, fine. Impossibile sbagliare l'abbinamento in questo caso. Sassicaia 2018, infatti, si sposa bene a secondi piatti raffinati a base di carni rosse o cacciagione. Ottimo con le grigliate, gli arrostiti o i semplici filetti di manzo. Da provare anche con i classici piatti della tradizione toscana a base di cinghiale.

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.

La Vigna

Terreno Forte presenza di zone calcaree ricche di galestro e di sassi e parzialmente argillosi

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Cordone Speronato

Densità imp. 2680

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Selezione delle uve per eliminare impurità e qualsiasi presenza di acinellatura. Pressatura e diraspatura dei grappoli avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. Successiva fermentazione alcolica spontanea in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 26°/27°C (senza lieviti aggiunti). Le macerazioni sono state protratte per 13-15 gg per il Cabernet Franc e 15-17 gg per il Cabernet Sauvignon. Frequenti rimontaggi all'aperto e operazioni di délestage ripetute durante la fermentazione primaria. Successivamente è stata completata la fermentazione malolattica in acciaio

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

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