



ACQUISTATO IL .....

Sassicaia Bolgheri DOC 2022

2022

## Chi non ha mai desiderato di assaggiare questo vino?



*Svinando*

### 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

Il nome della Tenuta San Guido è intimamente legato alle origini del più celebre dei vini italiani, considerato uno dei migliori al mondo. Il Sassicaia. Il nome della tenuta deriva da San Guido della Gherardesca, vissuto nel XIII secolo. La sua superficie complessiva è di circa 2500 ettari, di cui novanta vitati. Di questi, 75 ettari sono dedicati esclusivamente alla produzione del Sassicaia. Per lui è stato scritto un disciplinare ad hoc, per il quale la zona di produzione del Bolgheri Sassicaia DOC è limitata al solo podere Sassicaia, e che l'uvaggio sia costituita da un minimo dell'80% di uve Cabernet Sauvignon. Questa edizione 2019, in particolare, è composta da 85% di Cabernet Sauvignon e 15% di Cabernet Franc. Nasce da una pressatura soffice delle uve a cui segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata, senza aggiunta di lieviti esterni, e con una macerazione media di circa 9-12 giorni per entrambe le varietà. Segue una fase di fermentazione malolattica, sempre in acciaio, e un lungo periodo di maturazione in barrique di rovere francese, parte nuove e parte usate. L'assemblaggio delle masse dei due vini base avviene solo poche settimane prima dell'imbottigliamento e del periodo di affinamento finale in vetro. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso porpora con riflessi violacei. Al naso il profumo è molto intenso e persistente. Fine, ampio, con sentori floreali e profumi di sottobosco ma anche garbatamente speziato. In bocca è persistente e intenso. Piacevolmente tannico, rivela un bel corpo e un perfetto equilibrio di tutte le sue componenti. Vino fine ed elegante, è il compagno ideale per un pranzo o una cena a base di carni alla brace e piatti della tradizione toscana. Un vero piacere per pochi.

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 bordoiese, 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