ACQUISTATO IL .....

Sassicaia Bolgheri DOC 2023 2023



Chi non ha mai desiderato di assaggiare questo vino?

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	87% Cabernet Sauvignon, 13% 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. Al naso si apre su note di salvia, rosmarino e frutti scuri. Il tutto lascia spazio a una sensazione minerale con ricordi floreali, di pepe e spezie, con profumi di agrumi sullo sfondo. Il sorso è morbido, con tannini gessosi e una spiccata mineralità. L'acidità è ben presente e perfettamente integrata. Le note che emergono sono

coerenti con il naso e il finale impressiona per lunghezza e pulizia.

Ci sono vini che segnano un territorio. Sassicaia è uno di quelli che lo definiscono. Il 2023 nasce sulle colline di Bolgheri, tra i 100 e i 400 metri sul livello del mare, dove suoli calcarei ricchi di galestro e la brezza marina danno forma a un'espressione unica di eleganza e profondità. Figlio di un assemblaggio dominato da Cabernet Sauvignon con una quota di Cabernet Franc, questo millesimo racconta equilibrio e precisione. La vinificazione attenta, con fermentazioni spontanee e lunghe macerazioni, ha permesso di estrarre tannini nobili e perfettamente maturi, preservando al contempo finezza e identità. Nel calice si presenta con un rosso porpora intenso, attraversato da riflessi violacei. Il profilo aromatico è complesso: salvia e rosmarino si intrecciano a frutti scuri, note minerali, spezie e delicati richiami agrumati sul finale. Il sorso è avvolgente e preciso, sostenuto da tannini gessosi e da una freschezza vibrante che accompagna ogni sfumatura. La chiusura è lunga, pulita, di grande coerenza e profondità. Dopo 24 mesi in barrique e un affinamento in bottiglia, il 2023 si rivela già armonico ma con un potenziale evolutivo importante. Perfetto con carni importanti, selvaggina e formaggi stagionati, Sassicaia 2023 è più di un vino: è un'icona che continua a scrivere la storia di Bolgheri, vendemmia dopo vendemmia.

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