ACQUISTATO IL .....

"Guidalberto" Toscana IGT 2022 2022



Il “fratello minore”

Noto per essere il "fratello minore" del celeberrimo Sassicaia, il Guidalberto di Tenuta San Guido ha il pregio di essere molto più accessibile del nobilissimo parente. In termini economici, prima di tutto, ma anche quanto a bevibilità. Quello che certamente non gli difetta, però, è la qualità. Guidalberto, piccola curiosità, prende il nome da un antenato di Nicolò della Gherardesca, per anni alla guida della Tenuta. E' prodotto con uve Cabernet Sauvignon e Merlot, in puro stile bordolese. Vitigni di eccellente qualità che maturano lentamente grazie a un clima unico e a un suolo eccezionale, ricco di galestro, calcare e argilla. Ci troviamo a un'altitudine compresa tra i 100 e i 300 metri sul livello del mare che, tra l'altro, dista solo pochi chilometri dal perimetro della Tenuta. La maturazione avviene in barrique francesi e americane per 15 mesi, fino a ottenere un brillante colore rosso rubino. Al naso si fa apprezzare soprattutto per la pienezza del frutto, con note di caffè e richiami di macchia mediterranea. In bocca, invece, si resta sorpresi per la bella potenza tannica di questo vino, non "rude" ma decisa e persistente. Se il Sassicaia richiede un'occasione speciale, il Guidalberto è il toscano che si stappa senza esitazioni ogni volta che la griglia scoppietta e che la "ciccia" abbonda.

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	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Cernita in campo durante la raccolta a mano dei grappoli e successiva selezione all’arrivo delle uve in cantina, dei grappoli e acini, mediante tavolo di cernita. Soffice pressatura e diraspatura dei grappoli per evitare la pressione degli acini e cessione eccessiva di tannino. Fermentazione alcolica condotta in tini di acciaio inox a temperatura controllata mantenuta intorno a 26-28°C, senza alcuna aggiunta di lieviti esterni. Le macerazioni di questa annata sono state di circa 13-15 gg per le uve di Merlot e di 15-18 gg per le uve di Cabernet Sauvignon, con frequenti operazioni di rimontaggio all’aria e délestage per ottenere mosti più equilibrati, favorire l’estrazione aromatica e rendere più docili i tannini.
Sensazioni	COLORE: Rosso rubino. PROFUMO: Persistente con sentori floreali. SAPORE: Ottima rotondità, gentilezza e soavità, con uno spessore organolettico privo di spigolature. Ottima struttura con grande equilibrio e persistenza

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