



ACQUISTATO IL

Sassicaia Bolgheri DOC Magnum 2020

2020

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 Ovest, Sud-Ovest

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Rosso Fermo DOC

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Selezione delle uve tramite tavolo di cernita, per eliminare impurità e qualsiasi presenza di imperfezione. Pressatura soffice e delicata diraspatura delle uve tramite macchinario idoneo a non rompere l'integrità degli acini ed evitare cessione eccessiva di tannini. Le fermentazioni alcoliche (del tutto spontanee e senza aggiunta di lieviti esterni) si sono concluse a metà ottobre e si sono svolte con regolarità e temperature massime di 26-27 °C. Frequenti delestages e rimontaggi all'aperto hanno consentito un'ottima estrazione aromatica e freschezza in termini di acidità dei mosti. Le fermentazioni malolattiche, (sempre senza inoculi), svolte in acciaio si sono completate con regolarità a fine novembre grazie alle ridotte temperature esterne. Ai primi di dicembre, dopo frequenti travasi di pulizia dei mosti, il vino è stato messo in barrique dalla prima decade di Dicembre 2019.

Sensazioni COLORE: Rosso porpora con riflessi violacei. PROFUMO: Bouquet espressivo e molto fine, ampio, con sentori di ciliegia e profumi di sottobosco, erbe balsamiche e rosmarino. SAPORE: Finissimo e intenso, con una fresca acidità sorretta da

tannini decisi. Equilibrato e lungo.

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 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.