



# Tenuta San Guido

## Difese 2022

### HISTOIRE :

Tenuta San Guido est une propriété familiale qui a fortement influencé l'histoire de la viticulture moderne italienne. Dans les années 1940, Mario Incisa della Rocchetta, de la famille Antinori, a compris que le terroir du Bolgheri était exceptionnellement bien adapté à la production de grands vins, il a le génie d'intégrer des cépages français comme le Cabernet. Il est le premier à produire ce qui sera bientôt surnommé "Super Toscan", un style largement adopté ensuite par de nombreux domaines.

Bolgheri est un théâtre de collines au bord de la méditerranée, protégeant les vignobles des vents du nord-est, tandis qu'en été, les coteaux argilo calcaires sont rafraîchis par les vents venant de la mer et la rivière Cecina. Tenuta San Guido est un monopole, le seul vignoble à bénéficier de l'appellation Bolgheri Sassicaia. La famille est poussée par une passion pionnière : faire de très grands vins et respecter les territoires environnants.

**APPELLATION :** IGT Toscana  
**CÉPAGE :** 70% Cabernet Sauvignon,  
30% Sangiovese  
**TERROIR :** Sols argilo calcaires  
**ALTITUDE :** 100 à 400m d'altitude  
**RÉGION :** Toscane  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13,5%

**ELEVAGE**  
12 mois en barrique

**CONSERVATION ET SERVICE :**  
Température de service : 16-18°C  
Capacité de garde : 5-10 ans

### NOTE DE PRESSE :

Vinous : 92/100  
James Suckling : 91/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin a une robe rouge rubis, intense et brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes vifs et attrayants de framboises, canneberges, cèdre, floraux, d'herbes et d'épices ainsi que des notes balsamiques. La bouche est harmonieuse, avec une attaque douce et fruitée. Les tanins sont élégants, bien intégrés et croquants.

### ACCORDS :

Légumes grillés, gigot de chevreuil, agneau braisé

