



<https://www.tenutasanguido.com>

Sassicaia 2021

Tenuta San Guido

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 : DOC Bolgheri Sassicaia
CÉPAGE : 85% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc
TERROIR : Sols argilo calcaires
ALTITUDE : 100 à 400m d'altitude
RÉGION : Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

ELEVAGE

45% barriques de chêne français neuves pendant 25 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16-18°C
Capacité de garde : 20 ans

NOTE DE PRESSE :

Robert Parker : 100/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

"Un Sassicaia par excellence.

Le vin offre au nez des notes d'herbes et d'épices, cannelle et clou de girofle, groseille, myrtille, grenade et cerise. En bouche, on retrouve le pain d'épice, la noisette, le cigare, le bois de santal et une pointe de poivron rouge grillé. Les tanins sont fermes et veloutés pour ajouter du volume et de la longueur." - Monica Larner

ACCORDS :

Légumes grillés, gigot de chevreuil, agneau braisé

