LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Guidalberto
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Tenuta San Guido
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	55% cabernet sauvignon, 45% merlot
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	En 1944, Marquis Mario Incisa della Rochetta reçoit quelques greffons de cabernet sauvignon et plante des vignes à Castiglioncello, dans l'espoir de produire des vins de style bordelais. Après quelques années, ses vins sont remarquablement équilibrés et savoureux, contrairement aux vins locaux qui sont irréguliers et durs. Dans les années 60, il fonde un deuxième vignoble, le Sassicaia, à Bolgheri, où le Comte Guido Alberto cultivait déjà des vignes au XIXe siècle. Bien que le vin soit délicieux, il le réserve d'abord à sa famille et amis, avant de le commercialiser avec l'aide de la famille Antinori. En 1972, le Sassicaia est lancé sous l'étiquette « vino da tavola » avec le millésime 1968 et un logo étoilé. Après sa découverte internationale, le Sassicaia devient une légende, remportant de nombreuses distinctions. Le Guidalberto est l'autre vin de la Tenuta San Guido, dont le premier millésime est de 2000. Les raisins proviennent des vignobles à Bolgheri, dans l'appellation DOC Sassicaia, et l'assemblage de 60 % cabernet sauvignon et 40 % merlot diffère de celui du Sassicaia. L'utilisation de chêne américain lui donne un caractère unique, tout en conservant l'élégance du domaine. Ce vin rend hommage à Guidalberto della Gherardesca, pionnier en agriculture et viticulture. Depuis 2003, la gamme comprend aussi 'Le Difese', second vin du Guidalberto, composé de cabernet sauvignon et 30 % de sangiovese, élevé 12 mois en barriques françaises et américaines. Guidalberto 2024 de Tenuta San Guido allie la structure du cabernet sauvignon à la souplesse du merlot. Des arômes de mûre, de subtiles notes fumées et une touche de truffe apportent de la profondeur à ce vin toscan. La bouche est juteuse et raffinée, portée par des tanins fins et une finale longue et élégante.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Bolgheri.
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	fermentation en cuves inox à une température contrôlée (elle ne dépasse jamais 30°C), macération de 17 jours pour le Merlot et le Cabernet Sauvignon et de 14 jours pour le Sangiovese. Vient ensuite une maturation de 15 mois en barriques françaises et américaines.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Maturation de 15 mois en barriques françaises et américaines (1/3 de nouvelles).
Production	400.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	jamessuckling.com: 95 Falstaff: 95 Decanter: 93



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)