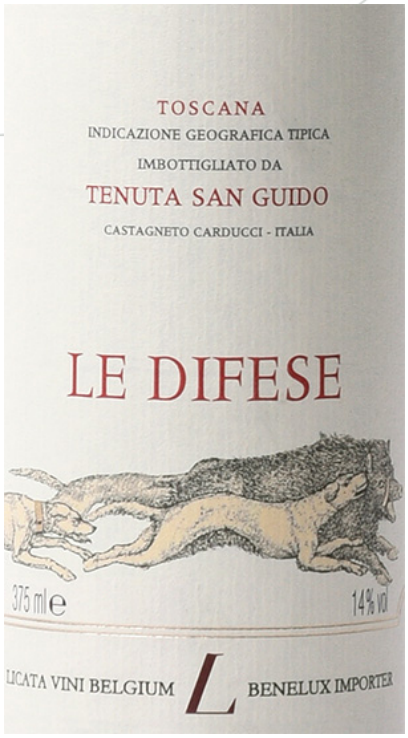
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Le Difese
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Tenuta San Guido
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	70% cabernet sauvignon, 30% sangiovese
Pourcentage d'alcool	14,00% 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. Le Difese a une couleur rouge rubis et des arômes intenses de fruits murs comme des baies et cerises noires, légèrement épicé. Il en résulte un rouge qui, même à ce niveau « d'entrée de gamme », offre une finesse et une classe indéniables. Moins large et
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
Origine	Bolgheri.
Vendange	2ime moitié de septembre.
Vinification	fermentation en cuves inox à une température contrôlée (elle ne dépasse jamais 30°C), macération de 15 jours pour le cabernet sauvignon et de 12 jours pour le sangiovese. Vient ensuite une maturation de 12 mois en barriques françaises et américaines.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Maturation de 12 mois en barriques françaises et américaines (1/3 de nouvelles).
Production	110.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Falstaff: 93 Decanter: 92 James Suckling, jamessuckling.com: 92





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)