

|                             |                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nom</b>                  | Sassicaia                                                                                                                                                       |
| <b>Millésime</b>            | 2023                                                                                                                                                            |
| <b>Potentiel de garde</b>   | Jusqu'à fin 2039                                                                                                                                                |
| <b>Producteur</b>           | Tenuta San Guido                                                                                                                                                |
| <b>Style de vin</b>         | moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| <b>Appellation</b>          | DOC Bolgheri Sassicaia                                                                                                                                          |
| <b>Cépages</b>              | 15% cabernet franc, 85% cabernet sauvignon                                                                                                                      |
| <b>Pourcentage d'alcool</b> | 13,50% vol                                                                                                                                                      |

**Description**

En 1944, Marquis Mario Incisa della Rocchetta 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 Sassicaia a une couleur rouge rubis et des arômes fins de fruits des bois, de bois de cèdre et d'épices. La bouche est souple et raffinée, avec des tannins nobles. La finale est à l'image de la bouche. Un vin avec beaucoup de personnalité et de classe.

|                               |                                                                                                                            |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Servir sur</b>             | viande blanche sans sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard...), vins 'd'après-repas' |
| <b>Origine</b>                | Bolgheri, vignobles séparés à une altitude variant de 50 à 400m.                                                           |
| <b>Rendement</b>              | 1kg par plante.                                                                                                            |
| <b>Vendange</b>               | Récolte manuelle, fin septembre.                                                                                           |
| <b>Vinification</b>           | Vinification classique, macération de 15 jours en cuves inox avec un remontage fréquent.                                   |
| <b>Fermeture de bouteille</b> | bouchon en liège                                                                                                           |
| <b>Elevage</b>                | 25 mois en barriques françaises (1/3 de nouvelles) et 6 mois de bouteille.                                                 |
| <b>Notes des critiques</b>    | Monica Larner, robertparker.com: 100<br>jamesuckling.com: 99<br>Decanter: 98<br>Antonio Galloni, Vinous: 97                |

