LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Sassicaia
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Tenuta San Guido
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Bolgheri Sassicaia
Cépages	15% cabernet franc, 85% cabernet sauvignon
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. 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.
Servir sur	viande blanche sans sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…), vins 'd'après-repas'
Origine	Bolgheri, vignobles séparés à une altitude variant de 50 à 400m.
Rendement	1kg par plante.
Vendange	Récolte manuelle, fin septembre.
Vinification	Vinification classique, macération de 15 jours en cuves inox avec un remontage fréquent.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	25 mois en barriques françaises (1/3 de nouvelles) et 6 mois de bouteille.
Notes des critiques	Wine Doctor: 99





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)