

Naam	Guidalberto
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Tenuta San Guido
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	60% cabernet sauvignon, 40% merlot
Alcoholpercentage	14,00% vol

Omschrijving

In 1944 kreeg markies Mario Incisa della Rocchetta enkele cabernet sauvignon-enten, het druivenras waar hij van hield. Hij plantte ze aan in Castiglioncello, in de hoop Bordeauxachtige wijn te maken. De lokale wijnen waren toen hard en onevenwichtig, maar de wijn van de markies had na enkele jaren veroudering een perfecte balans en smaak. In de jaren zestig plantte hij een tweede wijngaard in Bolgheri, die hij Sassicaia noemde.

Hoewel de wijn goed was, hield hij de productie eerst voor familie en vrienden. Onder invloed van zijn schoonbroer Nicolò Antinori besloot hij de wijn te verkopen, met Antinori die de commercialisering op zich nam. In 1972 werd de jaargang 1968 van Sassicaia gepresenteerd aan het publiek, met het iconische sterlogo. Omdat er geen appellatie bestond, werd de wijn als tafelwijn verkocht. Al snel werd de wijn wereldwijd geprezen en vergeleken met de beste Bordeauxwijnen. Zo werd Sassicaia een legende.

De 'Guidalberto' is de andere wijn van Tenuta San Guido, met de eerste jaargang uit 2000. De druiven komen uit wijngaarden in Bolgheri, binnen de DOC Sassicaia, en de blend bestaat uit 60% cabernet sauvignon en 40% merlot. Deze wijn verschilt van Sassicaia door het gebruik van Amerikaanse eik, maar behoudt de typische elegantie van Tenuta San Guido. Hij is vernoemd naar Guidalberto della Gherardesca, een pionier in landbouw en wijnbouw.

Sinds 2003 is er ook 'Le Difese', een tweede wijn van Guidalberto, met 70% cabernet sauvignon en 30% sangiovese, rijpend 12 maanden op Franse en Amerikaanse barrique.

Deze kleine broer van de topwijn Sassicaia heeft een robijnrode kleur met een boeket van rijp fruit (frambozen en bosbessen) en een subtiele houttoets. De smaak is vol met een zekere concentratie en voorbeeldige fruijtannines. Typische bordeauxblend van cabernet sauvignon en merlot, met veel Italiaanse flair.

Serveren bij

wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild

Oorsprong

Bolgheri

Oogst

Half september

Vinificatie

Fermentatie in temperatuurgecontroleerde roestvrije tanks, de temperatuur overschreed nooit de 30°C, de maceratie duurde 17 dagen voor de merlot en de cabernet sauvignon en 14 dagen voor de sangiovese. Nadien volgt een rijping van ongeveer 15 maanden in zowel Franse als Amerikaanse barriques

Flesafsluiting

natuurkurk

Opvoeding

Rijping van 15 maanden in zowel Franse als Amerikaanse barriques. (1/3 is nieuw)

Productie

140.000 flessen 0,75

Recensentscores

jamessuckling.com: 95
Falstaff: 95
Decanter: 93

