

Naam	Le Difese
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Tenuta San Guido
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiële houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	70% cabernet sauvignon, 30% sangiovese
Omschrijving	In 1944 kwam markies Mario Incisa della Rocchetta in het bezit van een pak cabernet sauvignon-enten, het druivenras waar hij verzot op was. In de hoop en met de bedoeling om een Bordeauxachtige wijn te produceren, plantte hij deze stokken aan in Castiglioncello, op een perceel ver van de kust dat aan voldoende warmte was blootgesteld. De lokale wijnen die daar toen al gemaakt werden, kwamen van wijngaarden wel dicht bij de zee aangeplant, en waren onevenwichtig, rustiek en hard. De wijn van de markies daarentegen bleek na enkele jaren veroudering een superbe balans en smaak te hebben, wat hem er in het begin van de jaren zestig toe bracht om wat verderop nog een tweede wijngaard aan te leggen.

Deze nieuwe wijngaard in het dorp Bolgheri, waar graaf Guido Alberto in de 19de eeuw al wijngaarden had geplant, noemde hij Sassicaia. Hoe goed de wijn ook was, de markies hield de productie voor zijn familie en nauwe vrienden. Uiteindelijk raakte hij toch overtuigd om de wijn te commercialiseren, onder andere door zijn schoonbroer Nicolò Antinori, die uit een oude wijnfamilie kwam. Het wijnhuis Antinori nam de commercialisering van Sassicaia onder zijn hoede en plaatste meteen haar (toen nog onbekende) oenoloog Giacomo Tachis aan de leiding van het wijnmaakteam bij Sassicaia. In 1972 werd Sassicaia voor het eerst aan het grote publiek voorgesteld met de jaargang 1968 waarvoor toen het later bekend geworden sterlogo was ontworpen. Aangezien de wijn gemaakt was in een zone waar nog geen wijnappellatie bestond, was Sassicaia louter een tafelwijn (vino da tavola). In de enkele jaren die volgden, ontdekte en prees de hele wereld Sassicaia en in vergelijkende blinddegustaties (o.a. met de beste Bordeauxwijnen) won de wijn prijzen bij de vleet. Een legende was geboren.

De 'Guidalberto' is de 'andere' wijn van Tenuta San Guido. De eerste jaargang dateert van 2000. De druiven die voor de productie van deze wijn gebruikt worden, zijn deels afkomstig van eigen wijngaarden en deels van gehuurde wijngaarden van familieleden van de Markies Incisa della Rocchetta. Ze liggen allemaal in Bolgheri, binnen de grenzen van de DOC Sassicaia. De blend bestaat uit 60% cabernet sauvignon en 40% merlot. Al deze factoren (wijngaarden en druivenrassen) zijn anders dan bij de Sassicaia en dus kunnen we niet spreken van een tweede wijn van Sassicaia. Ook het gebruik van Amerikaanse eik bij de rijping van deze wijn is nieuw en geeft hem een ander karakter. Toch zijn de elegantie en finesse, die zo typisch zijn voor wijnen van Tenuta San Guido, duidelijk aanwezig. Guidalberto della Gherardesca leefde in het begin van de 19de eeuw en was een voorvader van de Markies Incisa della Rocchetta. Hij was een pionier op het gebied van land- en wijnbouw. De wijn is een hommage aan deze bijzondere man.

Sinds 2003 wordt er ook nog een andere wijn gemaakt, 'Le Difese'. Dit is in feite de tweede wijn van de 'Guidalberto'. Het is een wijn gebaseerd op cabernet sauvignon met 30% sangiovese bij, die 12 maanden op Franse en Amerikaanse barrique rijpt.

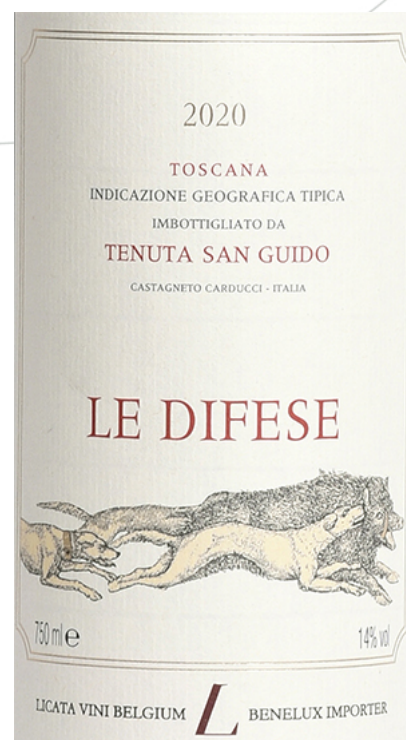
Le Difese heeft een robijnrode kleur en intense fruitige aroma's van donker fruit als bessen, bramen en zwarte kersen. Aangenaam kruidig en met wat specerijen van het hout. De smaak is vol en sappig, met mooi geconcentreerd, zwart fruit, aangename zuren, fluweelzachte tannines en een licht kruidige afronding. Wijn met een soepele structuur en nu al zeer toegankelijk.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
---------------------	--

Oorsprong	Bolgheri, aan de Toscaanse kust v LICATA sa · Duinhuysweg 12, 5590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be
------------------	---

Oogst	2de helft van september.
--------------	--------------------------

Vinificatie	fermentatie in temperatuurgecontroleerde roestvrije tanks, de temperatuur overschreedt nooit de 30°C, de maceratie duurde 15 dagen voor de cabernet
--------------------	---



Openingsuren van onze winkel
Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)
 fermentatie in temperatuurgecontroleerde roestvrije tanks, de temperatuur overschreedt nooit de 30°C, de maceratie duurde 15 dagen voor de cabernet