LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Sassicaia
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Tenuta San Guido
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Bolgheri Sassicaia
Druivensoorten	15% cabernet franc, 85% cabernet sauvignon
Alcoholpercentage	13,50% 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.

De Sassicaia heeft een robijnrode kleur en fijne aroma's van bosfruit, cederhout en kruiden. De smaak is zacht en verfijnd met nobele tannines. De afdronk is het evenbeeld van de smaak. Een wijn met veel persoonlijkheid en klasse.

Serveren bij	wit vlees zonder saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	Bolgheri, diverse wijngaarden met een hoogte variërend van 50 tot 400m hoogte.
Opbrengst	1kg per plant.
Oogst	Eind september.
Vinificatie	Klassieke vinificatie, maceratie gedurende 15 dagen in inox tanks met regelmatige remontage.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	24 maanden rijping in Franse barriques (1/3 daarvan zijn nieuw) en 6 maanden flesrijping.
Recensentscores	James Suckling, jamessuckling.com: 97 Vinous: 97 robertparker.com: 97 Wine Spectator: 96 Aldo Fiordelli, Decanter: 95