

VINUNIC

GUIDALBERTO 2024

Art. nr 1043955

Pris 3.099 kr

Storlek 3000 ml

Producent Tenuta San Guido-Sassicaia

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 52%, Merlot 48%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 6,2 g/l

Restsocker 0,5 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Nyanserad och elegant doft med stor aromatisk komplexitet och inslag av svarta vinbär, moreller, björnbär, skogsbär, bergamott, örter, ceder och fat. Fruktig och nyanserad smak med finess, livlig energi, sammetslen tanninstruktur och en välintegrerad fatkaraktär. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralsälta.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand i vingården. Man inledde skörden 28 augusti med att skörda Merlot och fortsatte med Cabernet Sauvignon fram till 5 oktober. De noggrant utvald druvklasarna sorteras en andra gång vid ankomst till vineriet. Druvorna avstjälkades varsamt innan de pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar vid 26-28°C. Skalmaceration i 10-16 dagar beroende på druvsort. Den malolaktiska jäsningen skedde i ståltank. Vinet har lagrats 12 månader i en kombination av franska och amerikanska 225L barriquer. Sedan ytterligare 3 månader på flaska

Lagring Vinet kan drickas ungt, men också lagras 5-10 år.

Passar till Serveras vid 16-18°C i medelstora vinkupor till rätter av fläsk, lamm, nöt eller vilt, gärna grillat och med inslag av örter och svamp. Vi föreslår rosastekt ankbröst med linser, svamp och timjansky, klassisk toskansk pasta som Pappardelle al ragù di cinghiale – vildsvinsragù och Karl Johan, Lammracks med rosmarin, aubergine, paprika och cannellinibönor, Tagliata di manzo - entrecôte med rosmarin, karljohanssvamp och rostad potatis eller Bräserad oxkind med rotselleripuré, glaserad schalottenlök och svart tryffel. Vinet passar även utmärkt till lagrade ostar som Pecorino Toscano DOP Stagionato, Pecorino di Pienza, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, 24 månaders Comté, lagrad Gouda eller Pecorino Sardo stagionato. Ställ 3-litersflaskan upprätt minst ett dygn före servering så att eventuell fällning hinner sjunka till botten. Dekantera gärna vinet 60-90 minuter före servering, framförallt om det serveras ungt.

Information Första årgången av Guidalberto gjordes 2000 av Nicolo Incisa och Sebastiano Rosa.



Omdömen

Wine Advocate 92p

The Tenuta San Guido 2024 Guidalberto shows spice and drive through the mid-palate, opening with fragrant notes of cherry shaped by its equal blend of Merlot and Cabernet Sauvignon. The wine is lively and punchy in character with lifted aromatics and fine definition, supported by bright acidity that keeps the palate fresh and agile. Tannins show a touch of dryness, adding grip and structure, while the overall impression remains energetic and easy to appreciate. Drink Date: 2026 - 2032

Jancis Robinson 16p

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Pale crimson. Sweet, red-cherry richness on the nose and then some fresh acidity but this is much less distinctive, and less persistent, than its Le Difese stablemate. Drink Date: 2026 - 2032

Wine Spectator 91p

Menthol and eucalyptus aromas introduce this black currant-, blackberry- and iron-flavored red. Supple and offset by a line of firm tannins, leaving a lingering finish of fruit and herbal notes. Cabernet Sauvignon and Merlot. Drink now through 2032.

Om producenten

Ikonvin!

För hundra år sedan ansåg de allra flesta att Bordeaux var vinet framför alla andra. Det tyckte även den italienske adelsmannen och uppfödaren av rashästar Mario Incisa della Rocchetta. Som gäst hos adliga vänner på 1920-talet njöt han ofta av ett vin från deras ägor som hade den omisskännliga karaktären av mogen Bordeaux.

Tanken föddes på att skapa ett sådant vin på familjens egendom Tenuta San Guido i Toscana, ett vin som alltså inte skulle baseras på traktens dominerande druva Sangiovese, utan på franska druvor, främst Cabernet Sauvignon. Mario hade noterat att den steniga marken på egendomen påminde om franska distriktet Graves, ytterligare ett skäl att plantera franska druvor. De första buteljerna var klara 1948 och vinet fick namnet Sassicaia, "stenig mark".

Sassicaia producerades bara för privat bruk från 1948 till 1967. Vid det laget hade rankorna uppnått tillräcklig ålder för att ge mycket bra druvor och blenden hade finlipats till de proportioner som gäller än idag – 85 procent Cabernet Sauvignon och 15 procent Cabernet Franc. Då hade man också lärt sig att vinet blev helt fantastiskt med några års lagring. 1968 lanserades Sassicaia på marknaden och mottagandet blev överväldigande. Världen hade fått ett nytt ikonvin!

Under många år gjorde Tenuta San Guido bara ett enda vin, men Marios son Nicolò, som leder egendomen sedan 1970-talet har lanserat ytterligare två viner. Millenniets första år, 2000, var det premiär för Guidalberto, ett vin som fått sitt namn efter Nicolòs farfars farfars far. Vinet skapades av två skäl, man ville erbjuda ett mer snabbmognande vin än Sassicaia och man ville göra en blend med Merlot. I de första årgångarna ingick en liten del Sangiovese, men sedan 2004 är proportionerna 60 procent Cabernet Sauvignon och 40 procent Merlot.

Den som vill njuta av gott vin från Tenuta San Guido till ett mycket rimligt pris väljer La Difese, som debuterade i årgången 2002. Det är en kritikerhyllad blend av Cabernet Sauvignon (70%) och Sangiovese (30%) som lagrats på fat som tidigare rymt Sassicaia och Guidalberto. Vinet skapade Nicolò som ett mer lättillgängligt alternativ att servera vid dottern Priscillas bröllop. Det blev så uppskattat av gästerna att man beslöt sig för att fortsätta producera det.