

VINUNIC

GUIDALBERTO 2017

Art. nr 1043969

Pris 3.999 kr

Storlek 3000 ml

Producent Tenuta San Guido-Sassicaia

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 6 g/l

Restsocker 0,1 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Nyanserad och kryddig doft med mognadstoner och inslag av svarta vinbär, moreller, björnbär, plommon, torkade örter, ceder, kaffe, läder och fat. Fruktig och nyanserad smak med finesse, 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 i slutet av augusti med Merlot och fortsatte med Cabernet Sauvignon fram till slutet av september. De noggrant utvalda druvklasarna sorteras en andra gång vid ankomst till vineriet. Druvorna avstjäлкades varsamt innan de pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar vid 26-28°C. Skalmaceration i 12-15 dagar beroende på druvsort. Den malolaktiska jäsningsen skedde i ståltank. Vinet har lagrats 15 månader i en kombination av franska och amerikanska 225L barriquer.

Lagring Vinet dricks med fördel inom några år, men kan även lagras ytterligare 5-10 år

Passar till Serveras vid 16-18°C i medelstora vinkupor till rätter av fläsk, lamm, nöt eller vilt, gärna långkok 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 cannelliniönor, 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, 8-12 månaders Pecorino di Pienza, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, 24-30 månaders Comté, Gruyère Réserve eller en mogen Taleggio. Ställ 3-litersflaskan upprätt minst ett dygn före servering så att eventuell fällning hinner sjunka till botten. Dekantera gärna vinet 30-45 minuter före servering.

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



Omdömen

Wine Advocate 92+

A blend of mostly Cabernet Sauvignon and Merlot, the 2017 Guidalberto appeals to the more informal side of sophisticated drinking. By that I mean it makes a great choice at lunch or for family dinners. Despite the accessibility and dense concentration of the fruit, especially evident in a warm vintage such as this, the wine's pedigree is evident in terms of the careful management of the structure and acidity. My samples were a little closed at first and needed some extra coaxing. Once open, the wine shows the dark fruit and exuberance of this hot vintage in Tuscany. Drink Date: 2019 - 2028

Vinunic

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

Jancis Robinson 16.5p

Very obviously the product of a hot vintage. Pretty deep crimson. Rich and ripe with strong balsam notes and a dry end though its richness was most obvious soon after opening. Dry finish. A very good example of this particular wine, Sassicaia's younger brother. There is some of Sassicaia's class here. Good Value

Wine Spectator 92p

A youthful, sinewy red, with plum, black cherry, cedar and spice flavors wrapped in a thick texture and mouthcoating tannins. Stays vivid and long on the finish, where the sweet, ripe fruit prevails. Cabernet Sauvignon and Merlot. Best from 2021 through 2035.

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.