

VINUNIC

GUIDALBERTO 2018

Art. nr 1043970

Pris 1.999 kr

Storlek 1500 ml

Producent Tenuta San Guido-Sassicaia

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,9 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 början av september med Merlot och fortsatte med Cabernet Sauvignon fram till första veckan av 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 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 magnumflaskan 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 92p

A deft and bright blend to serve with a platter of creamy Camembert wedges, the 2018 Guidalberto is 60% Cabernet Sauvignon supplemented with 40% Merlot, showing a smooth and silky delivery of aromas with black fruit and sour cherry backed by spice, pressed flower and tilled earth. These are fragrant and delicate results fitted to a medium-weight finish that is driven by freshness and elegant tannins. Drink Date: 2020 - 2030

Jancis Robinson 16.5p

Vinunic

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

Sassicaia's little brother made from 60% Cabernet Sauvignon and 40% Merlot from a very satisfactory vintage. There is so much Tuscan tang to this wine that I wouldn't be remotely surprised if someone told me it contained a little of Tuscany's signature grape Sangiovese. This is appetising rather than luscious. Nicely balanced and much more accessible now than the current 2017 vintage of Sassicaia. No more than medium bodied. Clean and neat.

Wine Spectator 90p

This red combines cherry and blackberry fruit with hints of earth and wild herbs, framed by a light oaky undertone. Firm and linear, with fine balance and a lingering finish. Cabernet Sauvignon and Merlot.

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 finslipats 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.