

VINUNIC

GUIDALBERTO 2019

Art. nr 1043971

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 14%

Totalsyra 6 g/l

Restsocker 0,1 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Nyanserad, komplex 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 början av oktober. De noggrant utvalda 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 13-18 dagar beroende på druvsort. Den malolaktiska jäsningsen skedde i ståltank. Vinet har lagrats 15 månader i en kombination av 80% franska och 20% 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

Jancis Robinson 17+

Mid ruby with a touch of sediment – a sample blend, rather than a finished wine, as with the last two release presentations. Quite reticent on the nose, just giving hints of what it's got – a flash of creamy vanilla, a scent of ripe, plummy, black fruit and some toasted tobacco. Full bodied, with mouth-coating but fine-grained tannins. Plump and velvety – Merlot making its presence felt here. Pretty good length too. This is embryonic and a little closed, but I think has plenty to give – an attractive Guidalberto that will reward cellaring. Drink Date: 2024 - 2035

Vinunic

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

Wine Spectator 90p

This light-bodied, elegant red exhibits black currant, cherry, mint and herbal flavors. It's a bit sinewy, yet fresh and lively on the finish. Cabernet Sauvignon and Merlot. Drink now through 2028.

Decanter 94p

Drinking Window: 2022 - 2039 Guidalberto is still considered the 'second vin' of Sassicaia but this is a terrible mistake - first of all, its blend is completely different, as is the selection of the grapes. Secondly, the quality of the tannins today is excellent. In good - if not great - vintages such as 2019, Guidalberto shines for its classic style of sleek bramble fruit, astonishing elegance of the tannins, and the signature freshness of the estate. The suppleness of Merlot helps this wine to become more approachable sooner, yet no less ageworthy.

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.