

VINUNIC

GUIDALBERTO 2010

Art. nr 1043976

Pris 11.599 kr

Storlek 6000 ml

Producent Tenuta San Guido-Sassicaia

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Nyanserad och kryddig doft med mognadstoner och inslag av svarta vinbär, moreller, björnbär, plommon, torkade örter, lakrits, ceder, tobak, kaffe, läder 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 med Merlot och fortsatte sedan med Cabernet Sauvignon. De noggrant utvalda druvklasarna sorterades en andra gång vid ankomst till vineriet. Druvorna avstjäлкades varsamt innan de pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar. Den malolaktiska jäsningsen skedde i ståltank. Vinet har lagrats i en kombination av franska och amerikanska 225L barriquer.

Lagring Vinet dricks med fördel inom några år, men kan även lagras ytterligare 5 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 cannellinibönor, Tagliata di manzo - entrecôte med rosmarin, karljohanssvamp och rostad potatis, Bräserad oxkind med rotselleripuré, glaserad schalottenlök och svart tryffel eller Rosastekt hjortytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekt porcini, rostad schalottenlök och koncentrerad kalvsky med timjan. 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 6-litersflaskan upprätt minst ett dygn före servering så att eventuell fällning hinner sjunka till botten. Dekantera gärna vinet 30-60 minuter före servering.

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



Omdömen

Wine Advocate 90p

The 2010 Guidalberto comes across as cool and inward in this vintage. Most recent Guidalbertos have been delicious upon release, but this is a wine that will need another year or two before it starts opening up. There is plenty of energy and vitality in the glass, but readers will need to be patient. Dark red cherries, flowers, licorice and a hint of tobacco are layered into the firm, structured finish.

Jancis Robinson 16.5-17p

The same discreet register as Sassicaia 2010. Even though there is less intensity and persistence, this is clearly a fine, well-judged Cabernet/Merlot blend that is already drinking well and has the tannins well mastered.

Vinunic

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

Wine Spectator 90p

Cherry, black currant, violet and iron notes mingle in this medium-bodied, intense red, which tends toward a lean, sinewy profile, yet remains long and persistent.

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.