

VINUNIC

LE DIFESE 2024

Art. nr 1043959

Pris 599 kr

Storlek 1500 ml

Producent Tenuta San Guido-Sassicaia

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon , Sangiovese

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,9 g/l

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Generös fruktig doft med inslag av körsbär, hallon, röda vinbär, plommon, viol, örter, kryddor och fat. Medelfyllig, mjuk smak med hög välbalanserad syra och sammetslena tanniner. Lång, harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand med sangiovese först i början av september följt av cabernet sauvignon i första veckan i av oktober. Druvorna sorterades redan i vingården och sedan sorterades de noggrant utvalda klasarna även en andra gång i vineriet. De avstjälkades försiktigt innan de pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar vid 26-27°C. Skalmaceration under 15-18 dagar beroende på druvsort. Den malolaktiska jäsning sker i ståltank. Vinet har lagrats 12 månader i andra- och tredjegångsfyllda franska barriquer som tidigare använts till lagring av Guidalberto. Vinet har sedan lagrats ytterligare 7 månader i flaska.

Lagring Vinet kan drickas ungt, men även lagras upp till 5 år.

Passar till Serveras vid 16-18°C i medelstora vinkupor till rätter av fågel, fläsk, lamm eller nöt, gärna med inslag av tomat, örter och/eller svamp. Vi föreslår Pollo alla cacciatora - kycklinglår med svamp, örter, parmesan och polenta, traditionell toskansk pasta som Pappardelle al ragù di cinghiale - vildsvinsragù med tomat, rosmarin och en liten doft av enbär, Porchetta - långsamt rostad fläskside med krispig svål, fylld med fänkålsfrö, vitlök, rosmarin och salvia serverad med rostad potatis och grillad radicchio, Rosastekta lammracks med vitlök och rosmarin, grillad aubergine, cannellinibönor, salvia och en koncentrerad lammsky, Bistecca alla Fiorentina med cannellinibönor och örtrostad potatis. Dekanter gärna vinet 30-60 minuter före servering, framförallt om det dricks ungt. Vinet passar även utmärkt till lagrade ostar som Pecorino Toscano stagionato DOP, 24-30 månaders Parmigiano Reggiano, Pecorino di Pienza stagionato, 18-24 månaders Comté eller en medellagrad Taleggio.

Information Första årgången av Le Difese gjordes 2002



Omdömen

Jancis Robinson 16.5p

Pale garnet with a very pale rim. Light nose but surprisingly fruity impact on the palate. What you might call 'a real drinking wine!' Lots of fruity charm followed by the tang of Sangiovese. This is not a wine for the cellar but it should give lots of short-term pleasure. And it's even quite persistent. Well done! Good Value. Drink Date: 2026 - 2029

Decanter 92p

Vinunic

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

Drinking Window: 2026 - 2030 This vintage of Le Difese perfectly reflects the cooler, rainier growing season, resulting in gentle aromatics and wonderful freshness. Crushed red and black berries combine with chalky tannins. A poised and juicy sip, it's soft yet hemmed in a bit by its structure. Give it a few more months then enjoy.

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.