

VINUNIC

SASSICAIA 2010

Art. nr 1043960

Pris 4.999 kr

Storlek 750 ml

Producent Tenuta San Guido-Sassicaia

Ursprung Bolgheri, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Komplex och harmonisk doft med mognadstoner men ändå fortfarande förvånansvärt ungdomlig i stilen. Inslag av mörka körsbär, svarta vinbär, björnbär, plommon, rosmarin, salvia, ceder, läder och fat. Smakrik, fruktig och elegant med en fin tanninstruktur, en hög välbalanserad syra och vackert välintegrerad ek. Lång harmonisk eftersmak med en tydlig men finstämd mineralitet. En sval, stringent och mineralisk årgång.

Tillverkning Druvorna skördades för hand 2-3 veckor senare än föregående år, med först Cabernet Franc sedan Cabernet Sauvignon fram till mitten av oktober. De sorterades manuellt och avstjälkades försiktigt innan de skonsamt pressades. Musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar med regelbunden överpumpning. 2 veckors skalmaceration. Spontan malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 20-25 månader i franska barriquer.

Lagring Vinet kan drickas nu, men kan också lagras ytterligare 10 år eller mer, beroende på hur mycket mognadstoner man önskar.

Passar till Serveras vid 16-18°C i stora bordeauxkupor till eleganta rätter av lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp, örter och rotfrukter. Vi föreslår Pappardelle al ragù di cinghiale - långkokt vildsvinsragu, lammracks med rosmarin, timjan, vitlök, cannelliniböner, grillad aubergine och en koncentrerad lammsky, den toskanska klassikern träkolsgrillad Bistecca alla Fiorentina med cannelliniböner, salvia, grillad radicchio och rosmarinsrostad småpotatis eller rosastekt hjortytterfilé med svart trumpetsvamp, rotselleripuré och viltsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portobello med puylinser, rotselleri, svartkål och svart tryffel. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Pecorino Toscano DOP stagionato, Pecorino di Pienza stagionato, Pecorino di Fossa, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, 24 månaders Comté eller Gruyère Réserve. Ställ flaskan upprätt minst ett dygn före servering så eventuell fällning sjunker till botten. Dekantera gärna vinet försiktigt 15-45 minuter före servering.

Information Första årgången av Sassicaia gjordes 1968.



Omdömen

Wine Advocate 91p

I am perplexed by how the 2010 Bolgheri Sassicaia is performing at this moment. The wine has evolved quickly since the last time I tasted it a mere three years ago. At that time, I gave it 96 points and praised its extreme purity and pedigree. No doubt the wine still offers those qualities, but it also shows quickly developing notes of prune, jammy fruit and cherry liqueur that have abruptly moved to the front. It has consequently shifted the wine's center of gravity in terms of its delicate equilibrium and balance. In fact, it's almost too much of a good thing. The mouthfeel is chewy and succulent, and the bouquet is broad and flat. Now that the 2010 Bolgheri Sassicaia has completed this initial phase of its evolution, it seems stuck in a proverbial soft spot. I have shortened its suggested drinking window. There is a pungent point of volatility that is contributing to the wine's quick decline.

Jancis Robinson 17.5-18p

Dark ruby. Very subtle but notably ripe nose. Understated. Dry finish and slightly austere but very true to its origins. Tuscan claret with layers of mineral undertow! Something quite salty. Drink Date : 2022 - 2038

Wine Spectator 94p

Cedar, sandalwood and spice notes lead off, with cherry, currant and rhubarb flavors underneath. Linear in profile, with a firm base of tight-grained tannins, this lingers beautifully on the finish. Persistent from beginning to end, this just needs time to expand.

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.