

VINUNIC

SASSICAIA 2013

Art. nr 1043963

Pris 12.599 kr

Storlek 1500 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, fortfarande förvånansvärt ung, med inslag av körsbär, hallon, röda vinbär, björnbär, blåbär, svarta vinbär, viol, lavendel, rosmarin, salvia, mynta, ceder, tobak, tjära och fat. Smakrik och generös med en silkeslen tanninstruktur, en hög välbalanserad syra och vackert välintegrerad ek. Lång harmonisk eftersmak med en tydlig men finstämd mineralitet. En klassisk, kraftfull och vital årgång med sömlös precision och god lagringspotential.

Tillverkning Druvorna skördades för hand med Cabernet Franc i början av september och sedan Cabernet Sauvignon fram till början av oktober. De sorterades manuellt och avstjälkades försiktigt innan de skonsamt pressades. Musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar med regelbunden överpumpning. 9-12 dagars skalmaceration. Spontan malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 24 månader i franska barriquer.

Lagring Vinet kan drickas nu, men kan också lagras upptill 20 år eller mer, beroende på hur mycket mognadstoner man önskar.

Passar till Serveras vid 16-18°C i stora bordeauxkuper 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, smörstekta Karl Johan och en koncentrerad lammsky, rosastekt kalvytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekta kantareller, rostad schalottenlök, hyvlad svart tryffel och en koncentrerad timjandoftande kalvsky eller den toskanska klassikern träkolsgrillad Bistecca alla Fiorentina med cannelliniböner, salvia, grillad radicchio och rosmarinsrostad småpotatis. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portobello med puylinser, rotselleri, svartkål och svart tryffel. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Pecorino Toscano Stagionato, Pecorino di Pienza Stagionato, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, 24-30 månaders Comté, Gruyère Réserve eller Pecorino Sardo Maturo. Ställ magnumflaskan upprätt minst ett dygn före servering så att eventuell fällning hinna sjunka till botten. Dekantera gärna vinet 1-2 timmar före servering, framförallt om vinet serveras ungt.

Information Första årgången av Sassicaia gjordes 1968.



Omdömen

Wine Advocate 97p

Vinunic

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

I had reviewed this wine just a few months prior and my impression has remained pretty much the same. One difference I did notice at this more recent tasting of the 2013 Bolgheri Sassicaia is the bouquet. It has shifted to slightly more delicate and finessed aromas of pressed flower and blue violets. You do of course get that solid core of dark fruit and spice that characterizes this famous Tuscan blend. But that extra time in the bottle has awarded wiggle room for profound precision and focused detailing. The wine's complexity emerges slowly with subtle notes of savory spice and tobacco. There is power and depth here, especially in terms of the mouthfeel. As the wine evolves in the glass, it begins to show ethereal tones of road paving, tar and licorice. This Sassicaia should go straight into the cellar. Drink Date: 2018 - 2040

Jancis Robinson 16.5-17p

Glowing ruby. Very modest, almost inexpressive, nose on this bottle. Quite tight and rigid with firm tannins very much still in evidence. Maybe this just needs time? It's just a bit brutal at the moment. Lots of framework but not quite enough flesh. Drink Date: 2025 - 2035

Wine Spectator 95p

A racy, tightly wound style, this offers violet, black currant, cherry, wild herb, spice and mineral flavors matched to a dense, smooth texture. Shows finesse and intensity in a seemingly effortless manner. The aftertaste is long and focused. Should provide years of pleasure. Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. Best from 2019 through 2035.

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.