

VINUNIC

SASSICAIA 2014

Art. nr 1043964

Pris 11.999 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%

Sortiment Privatimport

Karaktär Komplex och harmonisk doft med inslag av körsbär, hallon, röda vinbär, björnbär, svarta vinbär, plommon, viol, tobak, anis, kryddor, örter 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 sval, frisk, elegant och finlemmad årgång.

Tillverkning Druvorna skördades för hand med Cabernet Franc i mitten av september och sedan Cabernet Sauvignon fram till slutet av månaden. De sorterades manuellt och avstjälkades försiktigt innan de skonsamt pressades. Musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar med regelbunden överpumpning. 11-15 dagars 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 fågel, fläsk, lamm, nöt eller lättare vilt, gärna med inslag av svamp, örter och rotfrukter. Vi föreslår rosastekt ankbröst med krispigt skinn, serverad med puylinser, smörstekta kantareller, rostad schalottenlök och en lätt timjandoftande sky, den piemontesiska pastasorten Tajarin med Karl Johan och svart tryffel, lammracks med rosmarin, timjan, vitlök, cannellinibönor, grillad aubergine och en koncentrerad lammsky, rosastekt kalvytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekta Karl Johan, rostad schalottenlök, hyvlad svart tryffel och en koncentrerad timjandoftande kalvsky eller den toskanska klassikern träkolsgrillad Bistecca alla Fiorentina med cannellinibönor, 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 smakrika men inte alltför lagrade hårdostar som Pecorino Toscano, Pecorino di Pienza, 24-30 månaders Parmigiano Reggiano, 18-24 månaders Comté, Gruyère Réserve eller Tomme de Savoie. Ställ magnumflaskan upprätt minst ett dygn före servering så att eventuell fällning hinner sjunka till botten. Dekantera gärna vinet 60-90 minuter före servering, framförallt om vinet serveras ungt.

Information Första årgången av Sassicaia gjordes 1968.



Omdömen

Wine Advocate 93p

Vinunic

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

This is my official review of the 2014 Bolgheri Sassicaia after having been graciously invited to the estate for various barrel samples spanning back several years. I have watched the evolution of this wine with a close eye and am impressed by how its real quality is diametrically opposed to the poor expectations of this difficult vintage. The nose is redolent of bright fruit and blackberry. Spice, tar and leather appear subtly at the back. The wine took on considerable weight each year I came back to taste it and this vintage was bottled earlier than average, precisely to give it more time to unwind and relax in the small confines of the bottle. This is a solid effort for sure and the wine is a stunning example of what it takes to make great wine, even when weather conditions are not in your favor. Drink Date: 2018 - 2030

Jancis Robinson mellan 16.5 och 17.5p

Mid garnet – looks quite old. Not star bright and without that much aroma. Quite funky and different. An outlier? Something a bit salty about this. Just a tad skinny and lean. San Leonardo-like. Drink Date: 2019 - 2026

Wine Advocate 92p

Distinctly Old World in style, this red boasts savory, cedar and mineral accents to the core of black currant and macerated cherry fruit. Elegant and persistent, with a lingering aftertaste of fruit, spice and mineral. Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. Best from 2019 through 2028.

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.