

VINUNIC

SASSICAIA 2016

Art. nr 1043966

Pris 6.299 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 14%

Sortiment Privatimport

Karaktär Komplex och harmonisk doft med inslag av svarta vinbär, björnbär, mörka körsbär, plommon, örter, lavendel, ceder, tobak, lakrits, citrus och fat. Smakrik, djup och koncentrerad med intensiv aromatik, mörk fruktighet, en fin tanninstruktur, en hög välbalanserad syra och vackert välintegrerad ek. Lång harmonisk eftersmak med en tydlig men finstämd mineralitet. En klassisk och mycket elegant årgång.

Tillverkning Druvorna skördades för hand med Cabernet Franc i med början av september och sedan Cabernet Sauvignon fram till 10 oktober. De sorterades manuellt och avstjälkades försiktigt innan de skonsamt pressades. Musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar med regelbunden överpumpning. 13-15 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 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, rosastekt kalvytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekt Karl Johan, rostad schalottenlök, hyvlad svart tryffel och en koncentrerad men elegant timjandoftande kalvsky, Osso buco - långsamt bräserad kalvlägg serverad med saffransrisotto Milanese, gremolata och färskriven Parmigiano Reggiano, den toskanska klassikern träkolsgrillad Bistecca alla Fiorentina med cannelliniböner, salvia, grillad radicchio och rosmarinsrostad småpotatis eller rosastekt hjortytterfilé med silkeslen rotselleripuré, smörstekt svart trumpetsvamp, rostad schalottenlök och en koncentrerad viltsky med timjan och lite enbär. 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, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, 24 månaders Comté eller Gruyère Réserve. Dekantera gärna vinet 90-120 minuter före servering, framförallt om vinet serveras ungt.

Information Första årgången av Sassicaia gjordes 1968.



Omdömen

Wine Advocate 98p

Vinunic

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

Tenuta San Guido's 2016 Bolgheri Sassicaia, a wine that earned a three-digit score upon release, is more closed at the moment, showing an intriguing evolution in the glass as it moves from timid to briefly expressive before settling back into a quieter phase. The bouquet reveals beautiful savory tones with an almost ferrous edge, gaining complexity with elegant citrus accents of bergamot and blood orange that give the wine added articulation. The palate is defined by a delicate touch of fruit sweetness followed by lasting freshness, delivering both poise and power. Produced in a classic, structured vintage on the estate's coastal Bolgheri vineyards, this is unquestionably an epic wine, though tasted alongside the 2021 and 2023 in this vertical, it yielded a narrow edge to those later vintages on this occasion. Drink Date: 2023 - 2050

Jancis Robinson mellan 17.5+ och 19p

Slightly dull crimson. Very composed and subtle on the nose. Really rather a treat. Layers and the Tuscan warmth is well mastered. Great balance with ripe fruit balanced by admirable freshness. Drink Date: 2023 - 2040

Wine Spectator 97p

A rich, black cherry- and black currant-flavored red, accented by cedar, wild herb and spice notes, this is supple and vibrant, with a lingering aftertaste of fruit and an emerging mineral element. Firms up nicely on the finish. Hard to keep from enjoying this now, but it will develop well with age. Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. Best from 2021 through 2043.

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.