

VINUNIC

SASSICAIA 2017

Art. nr 1043967

Pris 3.999 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 14%

Sortiment Privatimport

Karaktär Komplex och harmonisk doft med inslag av svarta vinbär, björnbär, solmogna körsbär, plommon, örter, viol, ceder, tobak, lakrits och fat. Smakrik, fruktig och koncentrerad med en fin tanninstruktur, en hög välbalanserad syra och vackert välintegrerad ek. Lång harmonisk eftersmak med en tydlig men finstämd mineralitet. En varm, mörkfruktig och kraftfull årgång.

Tillverkning Druvorna skördades för hand med Cabernet Franc i med början den 30 augusti och efter det Cabernet Sauvignon fram till månadsskiftet september-oktober. De sorterades manuellt och avstjälkades försiktigt innan de skonsamt pressades. Musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar med regelbunden överpumpning. 11-14 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, kalv, 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, en variant av Osso buco - vitvinsbräserad kalvlägg med smörstekt Karl Johan och saffransrisotto Milanese, den toskanska klassikern träkolsgrillad Bistecca alla Fiorentina med cannelliniböner, salvia, grillad radicchio och rosmarinsrostad småpotatis, rödvinsbräserad oxkind med rotselleripuré och svart trumpetsvamp eller rosastekt hjortytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekta kantareller, 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, Gruyère Réserve eller kanske en mogen Taleggio. Dekanter gärna vinet 60-90 minuter före servering.

Information Första årgången av Sassicaia gjordes 1968.



Omdömen

Wine Advocate 94p

The 2017 Bolgheri Sassicaia is a fascinating wine that symbolizes a never-ending tug-of-war between vintner and vintage. The question is who comes out on top? In this case, my money is on the vintner. The 2017 vintage, characterized by scorching heat and drought across much of Italy, was not an easy one. However, vintners had ample time to prepare because those climatic challenges had already played out midway through the summer season. Vintners with experience such as that amassed at Tenuta San Guido (now on the eve of Sassicaia's 50th birthday celebration) knew exactly how to handle the tricky 2017 growing season. Fruit was harvested early to avoid any jammy sensations, and a strict selection process was employed in order to preserve the best clusters. This Sassicaia represents 83% Cabernet Sauvignon and 17% Cabernet Franc, with most of the fruit coming from the Tenuta's historic vineyards Castiglione, Quercione and Doccino. These plots are all located on the back hill of Bolgheri at slightly higher elevations where they enjoy cooler nighttime temperatures. Old vines also have a deeper root system that is key to braving dry and hot summers. You can absolutely taste those choices here thanks to the wine's aromatic profile that offers more variety-driven green highlights of wild berry, forest floor and bramble than I would have expected. With time, as the wine takes on more air in the glass, you get a hint of summer plum or cherry cough drop, and this, to my surprise, is the only subtle reminder of the hot vintage encountered. I found the aromas here to be authentically "Tuscan" in character, more so than other vintages, with balsamic and Mediterranean elements that borrow directly from the Sangiovese playbook. I left the wine in my glass over the course of a day, checking back periodically, to find a growing mineral profile of rust or metal that recalls the high concentration of iron and manganese found in these Bolgheri soils. Another vintage-specific adjustment made in 2017 was shorter overall maceration times in steel tanks (from 10 to 12 days for the Cabernet Sauvignon and eight to 10 days for the Cabernet Franc). However, pump-overs and délestages were almost doubled in order to introduce more oxygen to the yeasts during fermentations at lower temperatures. Based on my understanding of fermentation kinetics, this means the 2017 Sassicaia would have achieved the same amount of extraction in about half the time. This process champions the cool-temperature fermentations that are a hallmark of Tenuta San Guido, despite the heat of the vintage. This puts more emphasis on aromatic elegance and minerality, rather than mouthfeel texture or creaminess per se. In fact, the 2017 Sassicaia is much shorter in the mid-palate compared to 2015 or 2016. In terms of oak, Tenuta San Guido takes advantage of the softer tannins found in Allier and Tronçais oak. The 2017 vintage saw a greater percentage (from 20% to 30%) of third and fourth passage barrique during the first 10 months of aging. The decision to use more neutral oak favors the reduction of oxygen and softens the tannic profile. Although the wine does end with a hint of bitterness, it took on noticeably more volume and soft richness the longer I kept my sample in the glass. To recap my assessment, and with the memory of the 100-point 2016 vintage so fresh in my mind, I would give this wine a seven out of 10 in terms of aromas, a five out of 10 in terms of mid-palate, and an eight out of 10 in terms of structure. Another way to read those conclusions is as follows: The 2017 Sassicaia was expertly built to withstand a long aging future, yet only time will tell if the beauty of the bouquet will evolve at the same pace. This fascinating wine magically captures the hallmarks of cool-temperature winemaking in one of the hottest vintages in recent years. Vintners, not vintage, won this round. Drink Date: 2021 - 2040

Jancis Robinson mellan 16.5++ och 17.5+

Lustrous deep ruby and just beginning to show some orange tinges. Just a touch of undergrowth and cherry with just a hint of cassia mingling with savoury cigar-box notes and salty, mineral notes. Succulent and polished fruit with beautiful finely ground tannins coating the fruit. Ends really fresh and with a grip of fine tannins on the finish. Ready now but will hold for a decade and probably more. Beautiful suave tannins clinging to the finish. Drink Date: 2025-2040

Wine Spectator 95p

A taut, densely wrought red, with black currant, black cherry, iron, wild herb and spice flavors matched to the elegant frame and restrained character. Balanced and long, this has a distinctly Old World feel and looks set to unravel its complex facets slowly. Terrific length. Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. Best from 2022 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.