

VINUNIC

SASSICAIA 2019

Art. nr 1032938

Pris 3.999 kr

Storlek 750 ml

Producent Tenuta San Guido-Sassicaia

Ursprung Bolgheri, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 0,1 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Rik, komplex och harmonisk doft med inslag av mörka körsbär, svarta vinbär, björnbär, plommon, rosmarin, ceder, kaffe, kryddor och fat. Smakrik, tät och koncentrerad men elegant med en fin tanninstruktur, en hög välbalanserad syra och vackert välintegrerad ek. Lång harmonisk eftersmak med en tydlig men finstämd mineralitet. En beundransvärt välgjord årgång, klassisk, spänstig, djup och mycket balanserad.

Tillverkning Druvorna skördades för hand med Cabernet Franc i början av september och efter det Cabernet Sauvignon i slutet av månaden fram till 10 oktober. De sorterades manuellt och avstjälkades försiktigt innan de skonsamt pressades. Musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar med regelbunden överpumpning. Spontan malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 20-25 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 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, cannellinibönor, smörstekt Karl Johan och en koncentrerad lammsky, rosastekt kalvytterfilé med jordärtskockspuré, smörstekt karljohanssvamp, rostad schalottenlök, svart tryffel och en lätt timjandoftande kalvsky, den toskanska klassikern träkolsgrillad Bistecca alla Fiorentina med cannellinibönor, salvia, grillad radicchio och rosmarinsrostad småpotatis eller rosastekt hjortytterfilé med rotselleripuré och smörstekt svart trumpetsvamp och timjandoftande sky. 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 månaders Comté, Gruyère Réserve eller Pecorino Sardo Maturo. Dekantera gärna vinet 1-2 timmar före servering, framförallt om det 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

The latest release from Tenuta San Guido is the 2019 Bolgheri Sassicaia. The bouquet is up front and very expressive from the get-go. It offers a generous display of crunchy, dark cherry that hints at the extra concentration and fruit weight obtained in the 2019 growing season. This vintage will be remembered for the crisp richness of the fruit and its important textural imprint. It also shows fine elegance, bordering on the ethereal, with berry aromas, tarry earth and brushes of balsam herb or grilled rosemary. Sassicaia always shows an almost-glossy finely knit quality to the polished mouthfeel, and I find it again here next to fresh acidity and firm tannins. Mouthfeel in 2019 is the wine's strongest suit. The 2019 is one of the prettiest and most balanced editions of Sassicaia we've seen this past decade, along with the back-to-back duo of 2016 and 2015. The 2019 marries the precision of the 2016 with the rich fruit weight of the 2015. Drink Date 2025 - 2055

Jancis Robinson mellan 17+ och 18p

Lustrous mid ruby. More classic, if you like, than the 2022, 2021 or 2020 with brooding, contained richness. Raspberry and hints of cassis with a touch of cigar box and the merest suggestion of eucalyptus, but overall still a little closed. Slow to emerge but layered. Sleek yet concentrated but still quite subdued on the palate. A near-perfect balance between firm, polished tannins clinging to the juicy, elegant fruit and streamlined by energetic acidity. You could decant this and enjoy it but it will take some time to get to its peak. Drink Date: 2027 - 2040

Wine Spectator 98p

Supple and beautifully defined, with black cherry, black currant and blackberry fruit augmented by tobacco, iron and thyme. Firmly structured, tightening up as this lingers with an aftertaste of dark fruit, graphite and spice. Shows a sense of elegance as well as power and intensity. Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. Best from 2024 through 2045.

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.