VINUNIC

SASSICAIA 2023

Art. nr 94334
Pris 1.749 kr
Storlek 375 ml
Producent Tenuta San Guido-Sassicaia
Ursprung Bolgheri, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Cabernet Sauvignon 87%, Cabernet Franc 13%
Alkoholhalt 14%
Totalsyra 6,3 g/l
Restsocker 0,5 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Komplex, harmonisk och något floral doft med inslag av mörka körsbär, svarta vinbär, blåbär, björnbär, kaffe, salvia, rosmarin och fat. Smakrik och elegant med en fin tanninstruktur, en hög välbalanserad syra och vackert välintegrerad ek. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand med Cabernet Franc 4 september och efter det Cabernet Sauvignon 5 oktober. Druvorna sorterades manuellt och avstjälkades försiktigt innan de skonsamt pressades. Musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar vid 27-28°C med regelbunden överpumpning. 15 dagars skalmaceration. Spontan malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 23 månader i franska barriquer.

Passar till Serveras vid 16-18°C till eleganta rätter av lamm, nöt eller vilt, exempelvis rosastekt duvbröst och confiterat duvlår med puylinser, svamp och rotselleri, lammracks med rosmarin, Karl Johan, smörstekt svartkål och rotselleripuré, kalventrecôte med Karl Johan, salvia, tryffel, grillad schalottenlök, Pommes Anna och en lätt kalvsky eller naturligtvis den toskanska klassikern Bistecca alla Fiorentina serverad med cannellinibönor och grillad radicchio. 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, 30-36 månaders Parmigiano Reggiano, 24 månaders Comté eller en Manchego Gran Reserva.

Information Första årgången av Sassicaia gjordes 1968.

Omdömen

Wine Advocate 100p

Very few vintages of this legendary Tuscan wine deliver the immediate joy, richness and complexity found in the Tenuta San Guido 2023 Bolgheri Sassicaia. Tasted both before and after its January 2026 bottling, this is a wine that feels uncannily open and generous in its youth, a rare trait for Sassicaia, which is famously inscrutable at this stage. The 2023 vintage was marked by a cold winter and above-average rainfall followed by a severe outbreak of downy mildew that damaged leaves, forcing brutal fruit selection and resulting in a 20% reduction in yields. Only the estates willing to make these sacrifices succeeded, and the best wines rank among the most compelling and elusive of recent years. The blend includes 13% to 14% Cabernet Franc alongside Cabernet Sauvignon, with the Franc playing a decisive phenolic role that reinforces elegance, linearity and brightness. Aromas unfold with wild sage, rosemary and dark fruit before moving into crushed stone minerality, rose petal and a finely spiced spectrum of pink peppercorn, nutmeg, anise, cardamom, bergamot and blood orange, joined by a delicate note of mentuccia romana, sweeter and gentler than classic mint. The palate shows beautiful softness framed by chalky tannins and mineral tension. Its acidity shines bright and guarantees long cellar aging potential. The wine remains fluid and flexible in the glass as different facets of the bouquet emerge. Like the legendary 1985, 2023 was a difficult and stressful vintage shaped by a cold winter, yet it stands as proof that great pressure can indeed give birth to diamonds. Drink Date: 2027 - 2060

Jancis Robinson 17.5+
Deep, shaded blackish garnet. Very distinctive and high-toned. Savoury. Really very unlike the sweetness of so many others. Not like red bordeaux but more appetising than most. There are definitely tannins there in profusion, but it's a serious wine that unfolds, as I know, in the bottle. Well sculpted. Drink Date: 2029 - 2045

Wine Spectator 96p
Menthol, eucalyptus, iron and Mediterranean scrub notes mingle with blackberry, black currant and licorice flavors in this dense and firmly built red. With air, this turns supple and fluid, picking up sweet spice accents. Nonetheless, this tightens up on the finish, where the fruit, mineral and balsamic elements reign. Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. Best from 2029 through 2048.

Wine Advocate 100p
Årgång 2023 av Sassicaia för vinet tillbaka till sina klassiska marker och rötter, utan att förlora sin självklara närvaro i nuet. Precision är i många avseenden årgångens ledord. Det finns rikedom och en expressiv sida i vinets inre karaktär, men det rör sig med små, exakta rörelser snarare än stora gester. Det handlar om dignitet, integritet och sensualism. Som så ofta dominerar cabernet sauvignon, med en mindre men briljant andel cabernet franc som lojal suppleant. Den utmärkta mognaden och koncentrationen sätter sin tydliga prägel. Tonen balanserar med en lutning mot mer rödmogen frukt än mörkare tyngd. Det är balansakten mellan alla de egenskaper som här besitts, vinet firar sina triumfer. Det råder en nobel resning i ryggraden, syran pulserar och ger liv från djupet, musklerna är atletiska och smidiga, och frukten rör sig med en sval mognad och en slankt yppig precision, där en sensuell sötma får utrymme, och där den syrliga ådran ger motvikt. Årgången lockar fram Sassicaias säregna maritima och elegant mineraliska sälta på ett särskilt vackert vis i fruktens reflektioner av röda körsbär, mörka hallon, plommon och svarta vinbär, tillsammans med parfymerat rosiga nyanser och lakritssmekt örtighet där salvia och lavendel ger aromatiken en sval, nästan vinddriven karaktär. Fathanteringen arbetar med kirurgisk precision och sätter inga skåror i vinets uttryck, utan lägger endast en diskret puff av cederkrydda och tobak över strukturen. Tanninerna är kashmirsilkiga i sin regi, och tillsammans med syrans energi formar de en struktur som både är disciplinerat precis och förföriskt generös. Elegans och kraft samexisterar i ett uttryck som känns lika självklart som tidlöst, och där precisionen är lika imponerande som den svala men innerliga skönheten.

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 finslipats 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.