

DRINKS.

Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC Tenuta San Guido 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79971020
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Tenuta San Guido , Loc. Le Capanne n. 27, 57022 BOLGHERI (LI), ITALIE
Marque	Sassicaia
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez révèle des arômes élégants de baies noires avec des notes de bois grillé et de fumée. En bouche, des tanins denses avec une structure juteuse et des notes épicées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 85% de Cabernet Sauvignon et 15% de Cabernet franc
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	agneau, cuisine méditerranéenne, gibier

Description

Dans les années 1920, Mario Incisa della Rocchetta rêvait d'un vin bien élevé, ce qui était pour lui à l'époque un Bordeaux. Ce n'est toutefois qu'une bonne vingtaine d'années plus tard qu'il a expérimenté différents cépages français sur la côte tyrrhénienne, après s'être installé avec sa femme Clarice à la Tenuta San Guido. Le Cabernet avait exactement le bouquet qu'il recherchait, ce qui lui permit de créer une petite rupture de style dans la région. Normalement, on n'y cultivait que du Sangiovese et du Nebbiolo. Les premiers millésimes de ce vin n'étaient pas du tout appréciés et ne recevaient aucune bonne critique. Ainsi, le Sassicaia n'était servi que dans la cave du vigneron. Chaque année, quelques caisses de ce vin étaient entreposées dans la cave, ce qui allait bientôt donner à Mario l'idée de le conserver. Son stockage permettait aux arômes de se développer beaucoup mieux et Mario continuait à expérimenter. Ce n'est qu'en 1968 que le premier Sassicaia était officiellement mis en vente. Après la récolte, les raisins sont délicatement foulés et soumis à une macération de 15 jours dans des fûts en acier inoxydable. Ensuite, il est élevé pendant 24 mois en barriques françaises et après la mise en bouteille, il peut reposer 12 mois supplémentaires dans les bouteilles.