



## GUIDALBERTO 2023

**Art. nr** 1030809

**Pris** 2.819,00 kr exkl. moms

**Storlek** 3000 ml

**Producent** Tenuta San Guido-Sassicaia

**Ursprung** Toscana, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 45%

**Alkoholhalt** 13,5%

**Totalsyra** 6,1 g/l

**Restsocker** 0,5 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Fruktig och inbjudande doft med inslag av moreller, björnbär, plommon, skogsbär, svarta vinbär, salvia, fikon, kakao, kaffe och fat. Smaken är fruktig och nyanserad med fatkaraktär och sammetslen tanninstruktur. Lång, elegant eftersmak.

**Tillverkning** Druvorna skördades och sorterades för hand i vingården. Man inledde skörden i början av september med att skörda Merlot och fortsatte med Cabernet Sauvignon från mitten av september till första veckan av oktober. De noggrant utvald druvklasarna sorteras en andra gång vid ankomst till vineriet. Druvorna avstjälkades varsamt innan de pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar vid 26-28°C. Skalmaceration i 10-16 dagar beroende på druvsort. Den malolaktiska jäsningen skedde i ståltank. Vinet har lagrats 12 månader i en kombination av franska och amerikanska 225L barriquer. Sedan ytterligare 3 månader på flaska

**Passar till** Serveras vid 16-18°C till lamm, nöt eller vilt.

**Information** Första årgången av Guidalberto gjordes 2000 av Nicolò Incisa och Sebastiano Rosa.



## 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 omiskännliga 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.