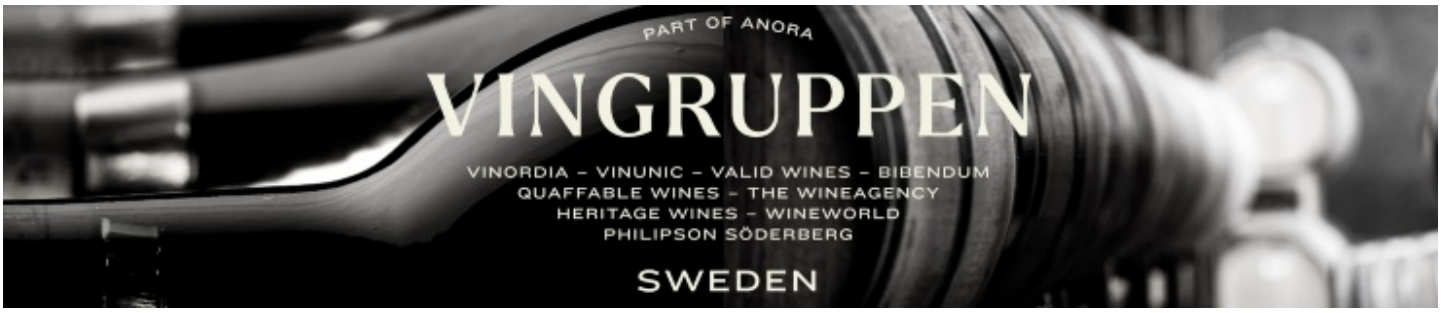

LE DIFESE 2023

Art. nr 1041688
Pris 139,00 kr exkl. moms
Storlek 375 ml
Producent Tenuta San Guido-Sassicaia
Ursprung Toscana, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Sangiovese 65%, Cabernet Sauvignon 35%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 5,9 g/l
Restsocker 0,8 g/l
Sortiment Restaurang

Karaktär Generös fruktig doft med inslag av körsbär, hallon, röda vinbär, plommon, viol, örter och fat. Mjuk smak, med hög välbalanserad syra och sammetslena tanniner. Lång, harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand med sangiovese först i början av september följt av cabernet sauvignon i första veckan i av oktober. Druvorna sorterades redan i vingården sedan sorterades de noggrant utvalda klasarna en andra gång i vineriet. De avstjälkades försiktigt innan de pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar vid 26-27°C. Skalmaceration under 12-15 dagar beroende på druvsort. Den malolaktiska jäsning sker i ståltank. Vinet har lagrats 12 månader i tredjegångsfyllda franska barriquer som tidigare använts till lagring av Guidalberto.

Passar till Serveras vid 16-18°C till fågel, fläsk, lamm eller nöt.

Information Första årgången av Le Difese gjordes 2002

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.