



## SASSICAIA 2023

**Art. nr** 1043947

**Pris** 2.799,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 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** Restaurang

**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 i början av september och efter det Cabernet Sauvignon i slutet av månaden. 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 jäsnings. 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 cannelliniönor 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.



## 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.