



Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

\\"Sassicaia\\" - il leggendario vino rosso italiano

Beschreibung:

Il Sassicaia della Tenuta San Guido, più volte premiato con 100 punti Parker, è un vino rosso italiano di classe mondiale.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino, che si schiarisce al disco. Naso elegante e leggermente speziato che ricorda i lamponi e le ciliegie, con note di tabacco e fogliame, un po' di levistico e infine un accenno di camoscio. Al palato è molto complesso, con un frutto incredibilmente morbido, tanta freschezza quanto eleganza e una grande finezza; i tannini sono morbidi e perfettamente integrati; finale molto lungo che mostra il suo potenziale. Tutti i parametri per una grandissima annata.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Bolgheri

Produrent: Marchesi Incisa della Rocchetta

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0488616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido
Marchesi Incisa della Rocchetta

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 100/100, Antonio Galloni 96+/100, Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 97-98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.