



## 2014 Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

Raffinierte Eleganz beim gerade eingetroffenen Sassicaia 2014

### Descrizione del vino:

Der Sassicaia aus dem Bolgheri hat eine grosse Strahlkraft und lässt sich in der Stilrichtung mit einem grossen Bordeaux vergleichen.

### Nota di degustazione:

Rubin-granatrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine vielschichtige, aristokratische Nase, gezeichnet durch schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, ein Hauch Baumnuss und röstartigen Aromen nach Ruchbrot und Kakao, schliesslich etwas Wildleder. Auffallend eleganter Auftakt, nach und nach an Intensität zulegend, mit ausgesprochen feinen Tanninen, ein Hauch von Bordegaux-Affinität zeigend; sehr subtil abgestimmte Röstaromen, die die Fruchtaromatik perfekt ergänzen; anhaltendes Finale. Ein klarer und präziser Jahrgang.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                             |                                             |
|-----------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                                      |
| <b>Regione:</b>             | Toscana                                     |
| <b>Sottoregione:</b>        | Bolgheri                                    |
| <b>Produttore:</b>          | Tenuta San Guido Sassicaia                  |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 19/20, Falstaff 94/100, Parker 93/100 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 20 Monate in Barrique                       |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                                      |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2031                              |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc  |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0488614                                     |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC**

Tenuta San Guido  
Marchesi Incisa della Rocchetta

|                             |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Italia                                                                                                                                                |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 19/20, Falstaff 94/100, Parker 93/100                                                                                                           |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc                                                                                                            |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2031                                                                                                                                        |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                                                                                          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 20 Monate in Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |