



2019 Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

"Sassicaia" - il leggendario vino rosso italiano

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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 d'origine:

Italia

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Bolgheri

Produttore:

Tenuta San Guido Sassicaia

Valutazioni:

Parker 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 94/100

Vinificazione:

25 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Varietà d'uva:

85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0488619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido

Marchesi Incisa della Rocchetta

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 94/100
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	25 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	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.