



2022 Guidalberto

Toscana IGT, Tenuta San Guido

Il fratellino del Sassicaia è cresciuto da tempo

Descrizione del vino:

La famosa azienda vinicola Tenuta San Guido si trova sulla costa mediterranea della Toscana, vicino a Bolgheri. La tenuta fu fondata nel 1944, quando il marchese Mario Incisa della Rocchetta piantò le prime viti da vino rosso.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi violacei. Il naso espressivo si costruisce gradualmente nel bicchiere, gelatina di more e mirtilli, un accenno di chiodi di garofano, poi brownie e potenti note di cacao. L'attacco morbido lascia spazio a un frutto compatto e molto verticale, ora anche con aromi di sambuco e pane integrale ben cotto, su una discreta mineralità; i tannini sono ancora un po' pungenti, ma ben integrati; potente e teso nel finale persistente e fresco.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Divers Toscane

Produttore:

Tenuta San Guido Sassicaia

Valutazioni:

Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20

Vinificazione:

15 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Varietà d'uva:

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Numero di articolo:

0617122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Guidalberto

Toscana IGT
Tenuta San Guido

Origine: Italia
Valutazioni: Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 15 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.