

Sassicaia, Tenute San Guido, Bolgheri D.O.C 2011



Région viticole

Italie, Toscane, Vénétie, Piémont

Cépage(s)

85% cabernet sauvignon, 15% cabernet franc

Notes de dégustation

Apparence

Couleur rouge rubis intense.

Nez

Arômes fins de fruits des bois, de bois de cèdre et d'épices.

Palais

La bouche est souple et raffinée, avec des tannins nobles.

Finale

Saveurs fruitées et fumées, et intense fraîcheur en finale qui porte très longuement les saveurs. La longueur et la finesse sont bien celles que l'on attend d'un grand vin.

Vin et mets

Viande blanche et rouge, grillades, agneau et mouton, volaille sauvage, fromages.

Température de service

18 - 20°

Terroir

Tenuta San Guido: Le domaine à l'origine du célèbre Sassicaia, le 'Supertoscan' Sassicaia est aujourd'hui considéré la plus haute expression de la production vitivinicole italienne, pour le niveau atteint et sa qualité constante, fruits de longues années de recherche sur un terroir - Bolgheri, sur la côte de la Maremma - et un cépage, le Cabernet Sauvignon, qui ont fait de son fondateur un véritable pionnier de la production de vin de qualité en Italie.

Vinification

Elevage de 24 mois en fût de chêne français, puis affiné 6 mois en bouteilles.