DRINKS.

Tenuta San Guido Guidalberto Toscana IGT 2022 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70439122
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Bolgheri (Toscane)
Embouteilleur	Tenuta San Guido, CITAI S.P.A, Loc. le Capanne 27, 57022 Bolgheri, Italia
Marque	Tenuta San Guido
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	15 mois
Dégustation	Juteux et fondant, avec des tanins bien intégrés et une longue finale. Sont perceptibles le bois de chêne, la vanille, le tabac, les prunes, les mûres, les cerises, le cuir, ainsi que des notes terreuses et épicées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 60% de Cabernet Sauvignon et 40% de Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges

Description

Le domaine viticole Tenuta San Guido est situé dans la zone DOC de Bolgehri, au milieu des collines de Toscane. C'est ici, en 1948, que Mario Incisa della Rocchetta a produit pour la première fois son légendaire super-toscan, le Sassicaia, qui pendant de nombreuses années a été exclusivement destiné à la consommation privée. Ce sont finalement son fils Nicolò et son neveu Piero Antinori qui l'ont encouragé à commercialiser le Sassicaia à partir de 1968. Depuis lors, le vin jouit d'une grande popularité internationale et, depuis 1994, il a même le privilège de bénéficier d'une appellation d'origine protégée. Outre le Sassicaia, Nicolò Incisa della Rocchetta et son équipe produisent le second vin Guidalberto et le troisième vin Le Difese. Les vignobles du domaine couvrent 90 hectares et sont principalement plantés de Cabernet Sauvignon, ainsi que de Merlot et de Sangiovese.
Le "Guidalberto" a été ajouté à la gamme en 2000 pour deux raisons: premièrement, Nicolò voulait expérimenter un peu avec le cépage Merlot; deuxièmement, il voulait offrir une alternative plus jeune et plus économique au Sassicaia. Les raisins sont récoltés à la main à différents moments de leur phase de maturation optimale et triés selon des normes de qualité élevées. La fermentation alcoolique se déroule à des températures contrôlées de 26-28°C dans des cuves en acier inoxydable, le moût restant en contact avec les peaux de raisin pendant environ 13 jours. Une fois la fermentation malolactique également terminée, le moût fermenté est transféré dans des fûts de chêne français, où il reste pendant 15 mois. La cuvée peut être conservée dans la cave à bouteilles jusqu'en 2036 et au-delà.