



2020 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:	Antonio Galloni 93/100, Score 18/20
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Numero di articolo:	0617120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Guidalberto

Toscana IGT
Tenuta San Guido

Origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.