



## 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, Score 18/20, James Suckling 94/100, 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, Score 18/20, James Suckling 94/100, 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.