

<http://www.vivendoavida.net/?p=9080>

## Tenuta San Guido “SASSICAIA 2007”: Pré-Venda VILLE DU VIN



Nos anos 20, Mario Incisa della Rocchetta, era estudante em Pisa e sonhava criar um vinho nobre. Uma vez estabelecido com a sua esposa Clarice na Tenuta San Guido na Toscana, tentou implantar várias castas francesas e chegou à conclusão que o bouquet que procurava vivia nas uvas Cabernet. Nunca ninguém pensou em produzir vinho a partir da casta francesa, cultivada em Bordeaux, em solo italiano, ainda por cima, numa região pouco apta para a viticultura. Todavia, as primeiras reações dos consumidores, acostumados a vinhos locais menos complexos, não foram positivas. Como consequência, de 1948 a 1960, o Sassicaia foi apenas consumido na Tenuta San Guido. Cada ano, uma pequena quantidade de caixas era conservada deitada nas caves de Castiglioncello. Mario descobriu que com o passar do tempo o vinho melhorava. Em 1965 foram plantados dois vinhedos novos de Cabernet Sauvignon e de Cabernet Franc. A colheita 1968 de Sassicaia foi a primeira a ser oferecida ao mercado. O primeiro vinhedo do Incisa della Rocchetta foi o berço do Cabernet Sauvignon italiano. O Marquês Incisa della Rocchetta faleceu em 1983. Hoje, seu filho, o Marquês Nicoló Incisa della Rocchetta continua a criar os mesmos vinhos e leva a tradição dos Supertoscans para o mundo.

### **SASSICAIA D.O.C TENUTA SAN GUIDO 2007** **Bulgheri Superiore – Itália**

93 pontos Wine Spectator

95 pontos Robert Parker



Produzido na região de Bulgheri Superiore – Itália, a partir de uma assemblage com as uvas Cabernet Sauvignon (85%) e Cabernet Franc (15%). Após a colheita manual, a fermentação acontece por 15 dias em tanques de inox, com as cascas e temperatura controlada e em seguida, sua guarda é feita em barricas de carvalho francês durante 24 meses seguido de afinamento em garrafa por mais 6 meses.

Vinho vermelho rubi concentrado e intenso. Aroma elegante e complexo com notas de frutas vermelhas, especiarias e um toque defumado. Na boca é encorpado e suculento, macio e aveludado, com um final longo e marcante.

Harmonização: Delicioso com carnes vermelhas assadas, risotos elaborados com ingredientes de sabores fortes e massas em molho rico.

Teor Alcoólico: 13,5 %

**Preço R\$ 1.126,00 gf**

Na compra de no mínimo 06 garrafas 10% de desconto. Caixa com 06 garrafas de R\$ 6.756,00 por R\$ 6.080,40

Prova após degustação na Adega Brasil Delicatessen em 27 de julho de 2011.