

## **Sassicaia**

### **Вино Сассикайя, красное сухое**

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана, DOC Bolgheri Sassicaia

**Производитель:** Tenuta San Guido

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон – 85%, Каберне Фран – 15%

**Крепость:** 13,5%об.

**Особенность:** ручной сбор, высота над уровнем моря 100-300 м, ферментация при контролируемой температуре в нержавеющей стали, спонтанная малолактическая ферментация

**Выдержка:** 24 месяца во французских дубовых бочках

**Цвет:** глубокий рубиновый

**Аромат:** богатый, насыщенный, раскрывается тонами черных спелых ягод, черной смородины, ежевики, шалфея, лаванды, лакрицы, тонковыделанной кожи и нюансами минералов и специй

**Вкус:** гармоничный, сбалансированный, полнотелый, насыщенный, с высоким уровнем танинов и кислотности, раскрывается тонами смородины, черники, ежевики, минералов, специй, фиалки и кедра в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с уткой, зрелыми сырами, блюдами из дичи, стейками из говядины, овощами на гриле с пряностями



## **Guidalberto**

### **Вино Гуидальберто, красное сухое**

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана IGT

**Производитель:** Tenuta San Guido

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон – 60%, Мерло – 40%

**Крепость:** 14%об.

**Особенность:** ручной сбор, высота над уровнем моря 100-400 м, ферментация при контролируемой температуре в нержавеющей стали, отдельная для каждого сорта, спонтанная малолактическая ферментация

**Выдержка:** 15 месяцев во французских и американских дубовых бочках

**Цвет:** темно-гранатовый с пурпурным ободком

**Аромат:** элегантный, сложный, проявляет оттенки терпкой вишни, ежевики, сливы, черной смородины и шоколада с нотами молотых специй и дробленых камней

**Вкус:** полнотелое, структурированное, с гибкими бархатистыми танинами, фруктовыми оттенками вишни, сушеных грибов, шоколада, кожи и табака в длительном минеральном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с пастой Болоньезе и прочими пастами с мясными соусами, тушеной говядиной, стейками с перченым соусом, овощами на гриле



## Le Difese

### Вино Ле Дифёзе, красное сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана IGT

**Производитель:** Tenuta San Guido

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон – 70%, Санджовезе – 30%

**Крепость:** 13,5%об.

**Особенность:** ручной сбор, высота над уровнем моря 100-300 м, ферментация при контролируемой температуре в нержавеющей стали, отдельная для каждого сорта, спонтанная малолактическая ферментация

**Выдержка:** 8 месяцев во французских и американских дубовых бочках второго и третьего наполнения после выдержки Sassicaia и Guidalberto

**Цвет:** насыщенный бордовый с пурпурным ободком

**Аромат:** богатый, яркий, с тонами измельчённых красных ягод, спелой вишни, сливы, лепестков роз, лаванды, сирени, фиалки, оттенками сладких специй и табака

**Вкус:** сбалансированное, структурированное, с гладкой текстурой, балансом бархатных танинов и яркой кислотности, цветочно-пряными оттенками и длительным освежающим минеральным послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** оставит хорошую пару со стейком или бифштексом с салатом, блюдами из говядины и другого красного мяса и мяса птицы, зрелыми сырами



Tenuta San Guido — колыбель самого известного итальянского вина и феномена “супертосканских” вин: **Sassicaia**. В 1944 году в Болгери маркиз Марио Инчиза делла Роккетта высадил первые лозы каберне совиньон и каберне фран, а позже энолог Джакомо Такис создал эталонный ассамбляж этих сортов: 85% на 15%. Sassicaia считается одним из самых ценных вин для коллекционеров и инвесторов и продаётся на аукционах. В 1994-м году в правительстве Италии впервые выделили отдельный апелласьон для конкретного вина — Bolgheri Sassicaia DOC. В хозяйстве также производят второе и третье вино.

“Сассикайя” — это самая первая “супертоскана”. Вино, изменившее историю итальянского виноделия. Всё началось в 1940-х, когда маркиз Марио Инчиза делла Роккетта решил высадить в своём поместье французские сорта и сделать вино “как в Бордо”. Терруар Болгери на тосканском побережье оказался идеальным для каберне совиньона и каберне фран — именно они легли в основу ассамбляжа. Sassicaia довольно быстро обрела статус великого вина и сохраняет его до сих пор. Каждый винтаж — это событие, высокие рейтинги и пристальное внимание со стороны винных коллекционеров. “Сассикайю” продают на Place de Bordeaux (винной бирже в Бордо) в одном ряду с легендарными Гран Крю Медока.

Название вина состоит из двух итальянских слов: sasso — “камень”, а caia — “земля” или “почва”. Sassicaia можно перевести как “каменистая почва”. Земля поместья Tenuta San Guido действительно напоминает гравийные терруары Бордо. На этикетке — печать с надписью “Mario Incisa della Rocchetta”. Предки виноделов принадлежали к древнему роду землевладельцев Священной Римской Империи и имели право на чеканку собственной монеты.

В хозяйстве также производят второе и третье вино: Guidalberto и Le Difese. **Guidalberto** — второе вино хозяйства — названо в честь славного предка. Гуидальберто делла Герардеска, живший в начале XVIII столетия, был предком рода Инчиза и первопроходцем в области сельского хозяйства в Болгери. Он добился высоких результатов и его детище, знаменитая Аллея Кипарисов, ведущая к Болгери, является национальным достоянием Италии.

Guidalberto отмечает новое тысячелетие: винтаж 2000 года появляется на рынке с меньшими претензиями, чем Sassicaia, и с более доступной питкостью, демонстрируя при этом большой потенциал выдержки. Оно не предназначено для того, чтобы следовать по стопам Sassicaia, а скорее быть вином, которое показывает другое выражение территории Tenuta San Guido.