

Сассикайя / Sassicaia 2020

Италия, Тоскана/DOC Bolgheri Sassicaia

Красное тихое, сухое, 14%

WA 96
JS 97
AG 97
JA 96



Каберне совиньон - 85%, каберне фран - 15%



Глубокого рубиново-красного цвета.



В бокале раскрывается ароматами черной смородины, вишни и сливы. К ним изящно присоединяются оттенки табачного листа, кожи, специй и пряностей.



Ежевика, черная смородина, чернослив, гармонично переплетающиеся с оттенками вишни, и малины. Плотные шелковистые танины обволакивают нёбо, а полное, насыщенное тело идеально сбалансировано свежей, живой кислотностью. Долгий и многогранный финал с нотами чёрного шоколада, лакрицы и кофе.



Виноград проходит тщательный триаж. Ферментация в стальных чанах при температуре 27-28°C. Малолактика и выдержка в барриках в течение 25 месяцев. Перед финальным ассамбляжем вино декантировали в стальные резервуары и затем разлили по бутылкам.



Прекрасный аккомпанемент к блюдам из дичи, бараньим рёбрам или утке-конфи, а также к выдержанным сырам типа Пармиджано-Реджано или Пекорино, пасте с мясным соусом, ризотто с трюфелями.



96/100 – Wine Advocate
97/100 – James Suckling
97/100 – Vinous
96/100 – Jane Anson



Sassicaia — это не просто вино, а символ революции в итальянском виноделии и один из самых знаменитых «супертосканских» вин. Его создатель, маркиз Марио Инчиза делла Роккетта, вдохновленный бордоскими винами, в 1940-х годах посадил на побережье Тосканы лозы каберне совиньона и каберне фран — что было неслыханно для Италии того времени. Первый коммерческий винтаж был выпущен в 1968 году, а к 1970-м годам Sassicaia уже покорила мир, бросив вызов традициям и положив начало эпохе «супертосканцев». В отличие от традиционных тосканских вин из санджовезе, Sassicaia создавалась из французских сортов, что изначально давало ей лишь статус «столового вина» (vino da tavola). Но её качество заставило мир признать себя. В 1994 году Sassicaia получила собственный DOC Bolgheri Sassicaia — единственное вино в Италии, удостоенное такой чести.

