

Гуидальберто / Guidalberto

AG 93

Италия, Тоскана / IGT Toscana

Красное тихое, сухое, 14%



Каберне совиньон, мерло



Тёмно-вишнёвого красивого цвета.



Аромат демонстрирует оттенки вишнёвой косточки, черники, сливы, сладкого табака и специй. Вторыми голосами можно услышать элегантные кофейные и грибные нотки.



Мягкое прессование и ферментация в стальных ёмкостях с использованием природных дрожжей при температуре 27-28°C с последующей малолактикой. Выдержка 95% ассамбляжа в 225-литровых французских барриках, 5% - в американских бочках в течение 15 месяцев.



Аккомпанемент к пасте с трюфелем, рагу из кабана, флорентийскому стейку и утке.



Комплексное и структурированное вино с бархатистыми танинами, оттенками вишни, ежевики, грибов, кожи и табака. Невероятно длительное и минеральное во вкусе.



93/100 – Antonio Galloni (Vinous)



Tenuta San Guido – место рождения феномена «супертосканы», величайших итальянских вин и уникальной интерпретации бордоского бленда. Маркиз Марио Инчиза делла Роккета первым в Тоскане высаживает лозы каберне совиньона и каберне франа, чтобы создать вино, похожее на самое изысканное Бордо, в 1940-е годы. Sassicaia – это первое вино, получившее 100-балльную оценку в истории Италии, став иконой супертосканы.

Guidalberto представляет собой второе вино Тенуты, названное в честь предка владельцев хозяйства Гуидальберто делла Герадеска, жившего в начале XVIII века и прославившегося достижениями в сфере сельского хозяйства и высадивший знаменитую аллею кипарисов в Болгери. Этот ассамбляж каберне совиньона и мерло выпускается с 2000 года и проявляет в себе черты более молодого стиля вина и раскрывается раньше, чем главное вино хозяйства, обладая большим потенциалом.

