



## Sassicaia 2015

CHF 360.00 | 10 cl = CHF 48.00

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Naso elegante e d'impatto. Sfaccettato e aromatico. Bacche nere, cassis e spezie fresche che si intrecciano con note di legno tostato e con sentori di eucalipto e fumo. Al palato è compatto e dalla struttura succosa. Tannini avvolgenti, densi e ben presenti di altissima qualità. Impressionante equilibrio tra forza ed eleganza. Il frutto opulento e ricco di spezie termina con un finale persistente.

Produttore	Tenuta San Guido
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Bolgheri
Classificazione	DOC
Annata	2015
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2045
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322054
Valutazioni	Robert Parker 97/100 James Suckling 98/100



### Vinificazione

Le uve provengono da vari vigneti sovrastanti il piccolo paesino di Bolgheri e sono accuratamente selezionate in base alla qualità. Dopo una delicata pressatura, rimangono a fermentare in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni. Il vino giovane è poi affinato in barrique francesi nuove per 24 mesi. All'imbottigliamento nel tardo autunno segue un altro anno di riposo.

### Storia

Ci sono vini che si devono provare assolutamente almeno una volta nella vita. Il Sassicaia è il vino cult per eccellenza in Italia, matura in barrique e conquista con i suoi aromi di bacche nere, fumo ed eucalipto. Con un impressionante equilibrio tra forza ed eleganza, gioca un campionato tutto suo!

