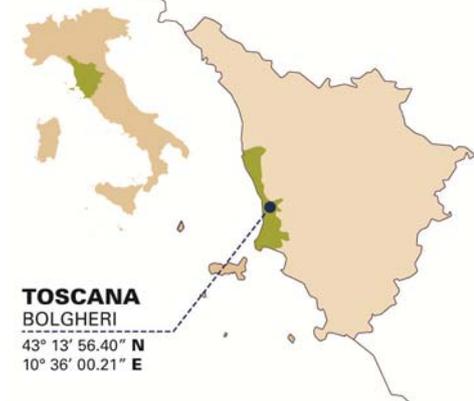


# MARCHESI INCISA TENUTA SAN GUIDO

## SASSICAIA

DOC BOLGHERI

BOLGHERI (LI) / **BOLGHERI**



### TOSCANA

BOLGHERI

43° 13' 56.40" N  
10° 36' 00.21" E

**ANNO DI FONDAZIONE**  
1941



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
2600 Ha / 85 Ha VITATI



**BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO**  
850.000



**ENOLOGO**  
MARCHESE NICOLO  
INCISA  
CONSULENTE:  
GRAZIANA GRASSINI

### VITIGNI

CABERNET SAUVIGNON  
CABERNET FRANC /  
MERLOT / SANGIOVESE

### NOTE:

Mario Incisa della Rocchetta è stato il primo a produrre un vino bordeaux su terreno italiano, riconoscendo nella zona di Bolgheri una somiglianza con le Graves di Bordeaux. Il 1968 fu la prima vendemmia di Sassicaia ad essere commercializzata e fu subito un successo.

Il **Sassicaia** viene invecchiato in barriques di rovere francese per 24 mesi e affinato in bottiglia per ulteriori 6 mesi. Dal colore rubino intenso e profondo, ha una personalità inconfondibile, stupisce positivamente per finezza, eleganza e complessità.



### TIPOLOGIA:

Vino Rosso Secco

### ZONA PRODUTTIVA:

Bolgheri

### VITIGNO:

85 % Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc

### TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Forte presenza di zone calcaree ricche di galestro e di sassi e parzialmente argillosi

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato

### VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 30° - 31°C (senza aggiunta di lieviti esterni), con macerazione media di circa 9-12 giorni sia per il Cabernet F. che per il Cabernet S. Interventi frequenti di rimontaggi dei mosti. Successiva fermentazione malolattica sempre in acciaio

### AFFINAMENTO:

Al completamento della fermentazione malolattica, il vino viene posto in barrique di rovere francese dove si affina per un periodo di 24 mesi prima dell'imbottigliamento e di una successiva fase di affinamento in vetro prima della commercializzazione

### COLORE:

Rosso porpora con riflessi violacei

### PROFUMO:

Molto intenso e persistente, molto fine, ampio con sentori floreali e profumi di sottobosco, garbatamente speziato

### SAPORE:

Persistente, intenso, sapido, giustamente tannico, caldo, di corpo, equilibrato e molto fine

### ABBINAMENTI:

Carni di ogni genere, selvaggina fine



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it