



MEREGALLI FRANCE

GUIDALBERTO – TOSCANA IGT - TENUTA SAN GUIDO



TENUTA SAN GUIDO



"L'autre" vin de Sassicaia, complet et plus accessible. Sur leur terroir à Bolgheri, la Tenuta San Guido a repris des vignes plantées sur des parcelles de grande qualité pour y produire cette cuvée issue d'autres assemblages que son frère aîné le Sassicaia, dont il partage sans conteste l'élégance et la classe familiale.

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

VIGNOBLE : Situé sur des sols argilo-calcaires et de pierres, entre 100 et 300m d'altitude.

VINIFICATION : Vendange manuelle et sélection stricte sur table de tri. Macération et fermentation séparées en cuves inox à température contrôlée entre 30 et 31°C pendant deux semaines avec remontages et délestage. Assemblage puis élevage en barrique de chêne français pendant 15 mois. Affinage en bouteille avant commercialisation.

ROBE : Rubis intense aux nuances violettes.

NEZ : Arômes persistants et complexes. Les fruits prédominants sont la fraise et le cassis. Ils se développent sur des parfums plus intenses, vanillés, fumés et de réglisse.

BOUCHE : Chaleureuse, ample et riche. Un vin structuré et bien équilibré avec des tanins ronds et bien intégrés, avec une bonne persistance gustative.

ACCORD : Idéal avec des viandes rouges grillées, des *tagliatelle* au ragoût de lièvre, de l'agneau au four, des cailles farcies et du fromage.