

SASSICAIA 2022

Dénomination: Bolgheri Sassicaia D.O.C.

Typologie des sols : Les terres sont situées dans la zone de production de l'A.O.C. Bolgheri Sassicaia. Elles présentent des caractéristiques morphologiques variées et complexes, avec la présence de zones calcaires riches en schiste, ainsi que de pierres et de cailloux (d'où le vin tire son nom) et partiellement argileuses. Les parcelles de production se trouvent à une altitude moyenne comprise entre 100 et 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec une exposition Ouest/Sud-Ouest.

La saison en bref : Le millésime 2022 a été chaud, mais le microclimat favorable de Bolgheri a permis de maintenir un bon équilibre entre acidité et fraîcheur. L'automne a commencé avec des températures inférieures à la moyenne, accompagnées de fortes pluies et d'une baisse thermique en fin novembre, favorisant l'arrêt végétatif des vignes et l'élimination naturelle des parasites. Les précipitations se sont poursuivies en hiver, assurant une bonne réserve en eau.

Le printemps a débuté avec des températures supérieures à la moyenne, avant d'être interrompu par une chute brutale des températures, entraînant une sélection naturelle des bourgeons dans les vignobles précoces. Cela a réduit la charge des plantes, permettant une pigmentation et une maturation optimales des raisins. L'été a été marqué par une chaleur intense, mais grâce au microclimat de Bolgheri et à l'altitude des vignobles en coteaux, aucun signe de stress hydrique n'a été observé. Une pluie significative à la mi-août a contribué à une baisse des températures, favorisant ainsi la maturation optimale des raisins.

Les vendanges : La récolte des raisins, effectuée à la main, a débuté au début du mois de septembre avec les vignes les plus jeunes et s'est poursuivie avec les Cabernet Sauvignon des vignobles situés à des altitudes plus basses, pour se terminer avec ceux des coteaux à plus de 300 mètres d'altitude (Vigna di Castiglioncello). La récolte s'est achevée fin septembre.

Période des vendanges : Moyenne

Rendement par hectare : 30/35 quintaux par hectare pour les vignes les plus anciennes, 60/70 quintaux par hectare pour les plus récentes

Début des vendanges : Première semaine de septembre

Fin des vendanges : Dernières semaine de septembre



Le vin : Après une sélection rigoureuse des raisins, une presse douce est réalisée, suivie de fermentations alcooliques contrôlées, achevées fin octobre. La macération a été modérée, durant entre 13 et 18 jours, assurant une extraction optimale des polyphénols et des arômes. Après la fermentation malolactique spontanée, terminée fin novembre, le vin a été élevé en fûts de chêne pendant environ 23 mois. Il a ensuite été transféré dans des cuves en acier pour la dernière phase de sélection avant l'assemblage final.

Premier millésime : 1968

Assemblage : Cabernet Sauvignon 88% Cabernet Franc 12%

Fermentations : En cuves inox à température contrôlée

Élevage en bois : 23 mois en barriques de chêne français (40% neuves, 40% de premier passage, 20% de second passage)

Affinage en Bouteille : Minimum 3 mois

Données techniques :

Teneur en alcool: 13,50%

PH: 3,43

Acidité totale: 6,15

Date de mise sur le marché français : Mai 2025