

# GUIDALBERTO

Guidalberto es el segundo vino del "Siupertoscano" Sassicaia.

Si Mario Incisa, creador de Sassicaia, fue inspirado por su tío-abuelo Leopoldo Incisa della Rocchetta, luego su hijo Nicolò, director del Tenuta San Guido desde hace 40 años, fue motivado por Guidalberto della Gherardesca, su gran tatarabuelo.

TENUTA  SAN GUIDO

Este último, que vivió a principios del siglo XIX en Bolgheri fue un pionero de la agricultura moderna, y es famoso por haber plantado la avenida de cipreses que inspiró al poeta Giosuè Carducci.

Nicolò Incisa explica así la elección del nombre y la creación del nuevo vino en el año 2000: "El vino fue creado por dos razones: en primer lugar, el deseo de ver lo que podríamos lograr con la Merlot, una uva que nunca habíamos usado antes; En segundo lugar, el deseo de ofrecer al consumidor un vino que puede ser apreciado a una edad más temprana en comparación con nuestro veterano Sassicaia".

[www.tenutasanguido.com](http://www.tenutasanguido.com)



<b>Productor:</b>	Tenuta San Guido
<b>Denominación:</b>	Toscana I.G.P.
<b>Origen:</b>	Italia / Toscana
<b>Graduación:</b>	13,5 °
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>Varietades:</b>	Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%
<b>Densidad de la plantación:</b>	6.250 cepas/ha
<b>Suelo:</b>	Grava
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fermentación:</b>	En depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada
<b>Crianza:</b>	15-18 meses
<b>Tipo de barrica:</b>	Roble francés y americano
<b>Temperatura de servicio:</b>	16-18°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto

## PUNTUACIONES

Robert Parker: 91 puntos (2012)  
Robert PARKer: 93 puntos (2011)

# GUIDALBERTO

---

## MARIDAJE

Pasta con salsa boloñesa, carnes rojas

## NOTAS DE CATA

Un vino de gran cuerpo e intenso sabor a frutas rojas. Textura elegante y suave con taninos maduros y sedosos. La Merlot se expresa con frutas negras dulces con aromas de frutas rojas maduras, compensadas por notas ligeras especiadas y amaderadas.