



TENUTA SAN GUIDO

LE DIFESE 2002

Denominazione:	Toscana Indicazione Geografica Tipica	
Prima annata:	2002	
Uvaggio:	70 % Cabernet Sauvignon 30 % Sangiovese	
Tipologia dei terreni:	I terreni su cui insistono i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie e composite con forte presenza di zone calcaree ricche di galestro e di sassi e parzialmente argillosi; si trovano a un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a sud/ sud-ovest.	
Sistema d'allevamento:	Cordone speronato	
Densità d'impianto:	Dai 5.500 ai 6.250 ceppi per Ha	
Clima:	L'andamento climatico dell'annata 2002 è stato alquanto altalenante; durante la primavera il clima si è mantenuto nella norma stagionale mentre nei mesi di Giugno e Luglio le precipitazioni sono state al di sopra della media stagionale. Dai primi giorni di Settembre e per tutta la vendemmia il tempo è tornato ad essere soleggiato favorendo così una completa maturazione delle uve.	
Vendemmia:	Grazie all'ottima ventilazione e luminosità della zona costiera di Bolgheri le uve a vendemmia si sono presentate sane e di buona consistenza. Così la vendemmia iniziata il 9 Settembre 2002 è stata di soddisfazione e si è svolta quasi senza interruzioni.	
Vinificazione:	La fermentazione avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata, con una macerazione che si protrae circa 12 giorni sia per il Cabernet Sauvignon che per il Sangiovese.	
Invecchiamento:	Il vino viene affinato per 12 mesi in barriques di rovere francese ed americano.	
Valutazioni:	* 85/100 punti Guida "I Vini di Veronelli" 2005	