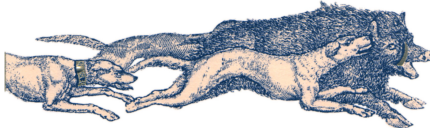




## TENUTA SAN GUIDO

### LE DIFESE 2003

|                               |   |   |
|-------------------------------|---|---|
| <b>Denominazione:</b>         | Toscana Indicazione Geografica Tipica   |  |
| <b>Prima annata:</b>          | 2002  |   |
| <b>Uvaggio:</b>               | 70 % Cabernet Sauvignon 30 % Sangiovese   |   |
| <b>Tipologia dei terreni:</b> | 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.   |   |
| <b>Sistema d'allevamento:</b> | Cordone speronato   |   |
| <b>Densità d'impianto:</b>    | 6.250 ceppi per Ha  |   |
| <b>Clima:</b>                 | Fino a metà Maggio le piogge e le temperature si sono mantenute nella media stagionale favorendo così un'ottima ritenzione idrica del terreno nei mesi estivi. L'estate è stata particolarmente calda, anche se le temperature non hanno mai toccato, grazie alla vicinanza del mare, quei valori estremamente elevati riscontrati nell'interno della Toscana. Il clima si è quindi mantenuto estremamente secco e caldo fino alla vendemmia. |   |
| <b>Vendemmia:</b>             | La maturazione dell'uva è stata ottimale per le sue componenti aromatiche e gustative, corredata da un inspessimento ottimale delle bucce, ricche non solo di aromi, ma anche di nobili e aristocratici tannini e di ottimi antociani. La vendemmia ha avuto inizio nei ultimi giorni di Agosto e si è protratta per circa un mese.   |   |
| <b>Vinificazione:</b>         | 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.   |   |
| <b>Invecchiamento:</b>        | Il vino viene affinato per 12 mesi in barriques di rovere francese ed americano.  |   |