



TENUTA SAN GUIDO

LE DIFESE 2004

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 di allevamento:	Cordone speronato	
Densità di impianto:	6.250 ceppi per Ha	
Clima:	L'inverno 2004 aveva piogge sufficienti e temperature mai eccessive e la primavera era soleggiata costellata di brevi temporali. Il germogliamento si è verificato fra il 30 Marzo e il 10 Aprile. Alla fioritura si è evidenziata un'alta fertilità delle gemme (date le temperature elevate dell'anno precedente). La resa potenzialmente elevata è stata mantenuta entro i limiti qualitativi desiderati da un deciso e ripetuto diradamento delle uve. L'estate è stata caratterizzata da un inizio mite con temperature moderate e un mese d'Agosto soleggiato e molto caldo. Queste condizioni ideali hanno permesso uno sviluppo fisiologico omogeneo e regolare di tutte le varietà.	
Vendemmia:	Le bucce erano spesse e sane e le piogge non hanno interrotto la maturazione delle uve durante la vendemmia, dando sufficiente tempo per stabilire la data della vendemmia di ogni parcella.	
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:		
* 87/100 punti	Guida "I Vini di Veronelli" 2007	