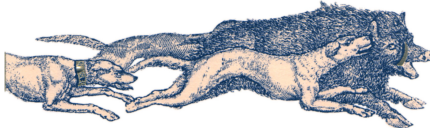




TENUTA SAN GUIDO

LE DIFESE 2005

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:	6.250 ceppi per Ha	
Clima:	L'accumulo di pioggia durante il periodo invernale ha consentito una germinazione regolare e, quindi una fioritura normale. Le uve non hanno sofferto in termini di allegagione. La progressione stagionale dalla primavera all'estate è stata fresca e ventilata, senza i picchi di caldo torrido raggiunti durante i mesi di luglio e agosto. Questo fenomeno ha aumentato la forma vegetativa delle piante di vite. Anche per questo, le operazioni colturali sono state intensificate sul verde (tipping-pinching) e l'arresto vegetativo è stato rinviato.	
Vendemmia:	A causa di questo fenomeno, è stato necessario il prolungamento delle diverse fasi della vendemmia, che è iniziata solo a fine agosto. Così anche per frequenti ispezioni delle uve più precoci, al fine di determinare e ottimizzare il giusto momento di raccolta, garantendo un contenuto polifenolico e antocianico ottimale.	
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.	