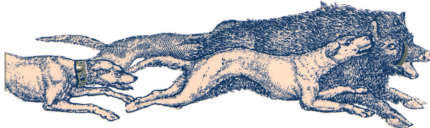




TENUTA SAN GUIDO

LE DIFESE 2006

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:	Mesi invernali freddi e piovosi hanno causato ritardo nel germogliamento che le calde giornate primaverili non sono riuscite a recuperare. Questo fenomeno dovuto ad <i>escursioni termiche</i> ha indotto una fioritura irregolare che si è protratta per lungo tempo, portando così la piena fioritura nella prima settimana di Giugno. La consueta vigoria dei germogli ha accompagnato una buona produttività che anche nei vigneti più giovani è stata regolata ad arte da un diradamento dei grappoli di modesta entità, sinonimo di equilibrio vegeto-produttivo. L'estate, quasi senza pioggia, è stata fortunatamente accompagnata da temperature mai eccessive e questo andamento ha consentito alle viti di sviluppare un buon potenziale aromatico. Le uve si sono così presentate all'inizio della vendemmia in modo perfetto: concentrate e omogeneamente mature.	
Vendemmia:	Durante la vendemmia si sono verificate piogge nelle fasi iniziali rallentando le operazioni di raccolta ma il successivo ristabilirsi della buona stagione ha permesso il protrarsi di una vendemmia lenta che ha influito positivamente sul corredo polifenolico e antocianico.	
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.	