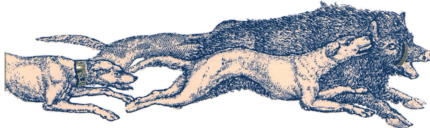




TENUTA SAN GUIDO

LE DIFESE 2007

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:	La stagione 2007 ha avuto un inverno molto mite con precipitazioni inferiori alla norma, che hanno provocato un germogliamento anticipato di circa 10 giorni rispetto alla media. La primavera, mite con alcune piogge al momento giusto, ha permesso un ottimo sviluppo vegetativo portando ad una fioritura in anticipo. Lo sviluppo degli acini è stato accompagnato da un Giugno piovoso. L'estate inizia con un mese di Luglio caldo e secco, mentre le piogge intense ed inusuali della seconda quindicina di agosto hanno consentito un regolare processo di maturazione dei grappoli.	
Vendemmia:	Le ideali condizioni meteorologiche di settembre, caratterizzate dal bel tempo, clima asciutto e importanti escursioni termiche fra giorno e notte, hanno permesso sia la perfetta maturazione di tutte le varietà di uva nonché di effettuare le operazioni di vendemmia nel momento migliore.	
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:		
* 88/100 punti	Wine Spectator 2009	
* 89/100 punti	Guida "I Vini di Veronelli" 2010	
* 1/3 bicchiere	Guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia" 2010	