



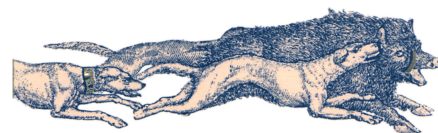
TENUTA SAN GUIDO

LE DIFESE 2008

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'inverno della stagione 2008 si è presentato abbastanza mite e poco piovoso salvo qualche precipitazione durante il primo mese dell'anno; le temperature sono diminuite intorno alla metà di marzo rimanendo al di sotto della media stagionale per circa tre settimane, questo ha comportato un ritardo di inizio vegetazione di circa 10 giorni rispetto alla norma ripercuotendosi su le fasi fenologiche successive (fioritura e invaiatura). La primavera è stata molto soleggiata ma dal 10 al 20 maggio, che corrisponde al periodo della fioritura, ci sono state frequenti piogge ed un sensibile abbassamento della temperatura. Questo ha portato ad una scarsa allegagione con pochi grappoli per ogni pianta e nel globale ad una produzione più bassa, circa il 20% in meno della norma. Dopo le piogge di maggio la stagione estiva è stata piuttosto regolare, salvo qualche stress idrico nelle zone più sabbiose e una fase (circa 2 settimane) di caldo anomalo tra la fine di agosto e i primi 15 giorni di settembre. Il decorso di maturazione è stato nella norma per tutte le varietà però con epoche di vendemmia molto ravvicinate.

Il vento di tramontana che ha caratterizzato la seconda metà di settembre e provocato un conseguente abbassamento delle temperature, ha portato, nel caso di varietà più tardive come il Cabernet Sauvignon, ad un ulteriore allungamento del ciclo di maturazione e un guadagno sia in potenziale aromatico che strutturale, conservando una acidità fresca e vibrante.

Vendemmia: La vendemmia, data il propizio andamento climatico, si è svolta regolarmente, iniziando per nella prima decade di settembre e terminare nella prima settimana di ottobre.

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.



TENUTA SAN GUIDO

Valutazioni:

* 88/100 punti

Wine Spectator 2009

* 2/3 bicchieri

Guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia" 2011