



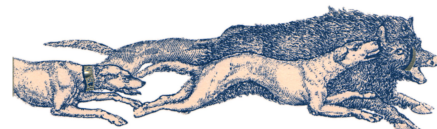
TENUTA SAN GUIDO

LE DIFESE 2011

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'andamento climatico del 2011 è stato veramente ottimo. Può essere considerata una delle migliori annate dal 2000. L'inverno è stato rigido, con temperature al di sotto della media stagionale soprattutto nei mesi di novembre e gennaio. La primavera è iniziata presto con temperature miti e ottimo apporto idrico con piogge graduali non accompagnate da vento. Questo ha favorito un ottimo sviluppo vegetativo delle piante a tutto vantaggio della produzione. L'estate è stata calda e lunga, ma con temperature nelle medie stagionali, fatta eccezione in luglio ove il caldo si è fatto più sentire, ma con una buona escursione termica tra la notte e il giorno che ha evitato stress idrico delle piante e fenomeni di surmaturazione delle uve.

Vendemmia: La maturazione delle uve è stata regolare, consentendo di iniziare la vendemmia con i primi di settembre e ultimarla verso la metà di ottobre. Le uve sono arrivate a maturazione sane, con acini turgidi e croccanti.

Vinificazione: La fermentazione avviene in tini d'acciaio a temperature controllata di 31° C. La macerazione si è protratta per circa 12-14 giorni per il Cabernet Sauvignon e per 15-18 giorni per il Sangiovese.

Invecchiamento: Il vino viene affinato per 12 mesi in barriques di rovere francese ed in piccola parte americano.