



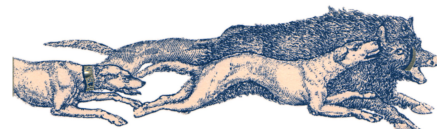
TENUTA SAN GUIDO

LE DIFESE 2013

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: Dai 5.500 ai 6.250 ceppi per Ha

Clima: Sicuramente una buona annata. Autunno e Inverno caratterizzati da temperature sopra le medie stagionali e con buon apporto idrico dato da piogge verificatesi sia in Novembre che in Gennaio, ma soprattutto in Febbraio dove sono state più insistenti e temperature fredde. Marzo è stato caratterizzato da temperature sotto la media stagionale e con piogge frequenti.

Una condizione climatica che ha tardato il germogliamento delle piante e una primavera che è partita a fine Aprile. Fino a metà Giugno le temperature sono state al di sotto della media, facendo sì di consentire un lento e graduale accrescimento delle piante. Questa condizione climatica è poi cambiata da fine Giugno con l'arrivo dell'estate e temperature che hanno teso a rialzarsi con punte più alte nel mese di Luglio. Alcuni piovoschi notturni verificatesi in fine Luglio hanno dato beneficio alle piante e alla ricostituzione delle riserve idriche del terreno.

Ottime le condizioni di allegagione degli acini che hanno reso possibile avere grappoli con acini ben distribuiti, non troppo spargoli. Le alternanze di temperatura tra la notte e il giorno hanno creato una condizione ottimale nel periodo da inizio invaiatura fino al completamento della maturazione delle uve. Le brezze notturne hanno portato freschezza alle uve e di conseguenza favorito la cessione di profumi che si sono da subito individuati nei mosti.

Tutto il mese di fine Agosto e anche di Settembre, sono stati caratterizzati da condizioni climatiche fantastiche che hanno reso possibile il giungere in cantina di uve ben mature, con acini croccanti e ricchi di polpa, ma soprattutto sane.

Vendemmia: La vendemmia, rigorosamente a mano, è iniziata con le uve di Cabernet Sauvignon in metà Settembre giungendo in cantina con una fantastica maturazione e un grado alcolico contenuto. Le uve di Sangiovese sono state raccolte dalla fine di Settembre per poi completarsi nei primissimi giorni di Ottobre.



TENUTA SAN GUIDO

- Vinificazione:** Pressatura e diraspatura soffice delle uve. Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata e senza alcuna aggiunta di lieviti esterni. Macerazione sulle bucce per 9-12 giorni per il Cabernet S. e per circa 15-18 giorni per il Sangiovese, con successive fasi di rimontaggi dei mosti per addolcire i tannini del vino. Fermentazione malolattica sempre svolta in acciaio.
- Invecchiamento:** Al termine della fermentazione malolattica il vino viene affinato per circa 12 mesi in barrique di rovere di 2° passaggio. Successivo imbottigliamento e affinamento in vetro per 3 mesi prima della commercializzazione.