



TENUTA SAN GUIDO

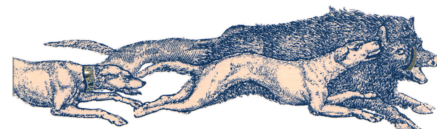
LE DIFESE 2015

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: Un'annata molto positiva che ha influenzato in modo estremamente positivo i vini del 2015. Dopo un inverno piuttosto mite e con presenza di piogge, la partenza vegetativa vi è stata nella seconda settimana di Aprile con l'arrivo della primavera e della bella stagione. Alcune piogge cadute in primavera hanno aiutato molto la vegetazione delle piante e garantito la riserva idrica per la successiva estate. Ottima fioritura conclusasi in fine Maggio e ottima allegagione favorita da un clima veramente ottimale. Giugno e metà Luglio sono stati periodi con temperature al di sopra della media stagionale ma da fine Luglio le temperature si sono abbassate rientrando nella norma grazie ad una precipitazione atmosferica, veramente ottimale per le vigne.

Pioggia che ha fatto solo bene contribuendo alle piante di non avvertire alcuno stress fisiologico e facendo crescere gli acini favorendone l'invasatura. La buona escursione termica tra la notte e il giorno che si è verificata da fine agosto in poi ha contribuito a rendere ottimale la maturazione fenolica delle uve.

La vendemmia è iniziata sotto i migliori auspici, avviandosi dalla seconda settimana di Settembre per le uve di Cabernet Sauvignon e per poi proseguire dalla fine di Settembre fino alla prima decade di Ottobre con quelle del Sangiovese. Ottima la qualità delle uve, che sono arrivate in cantina con omogenea invasatura, fresche e croccanti. Ottima la struttura che si avverte in questa annata ma con tannini eleganti e soffici.

Vendemmia: La vendemmia, rigorosamente a mano, è iniziata a Settembre inoltrato con le uve di Cabernet Sauvignon e si è completata a Ottobre con quelle di Sangiovese. Uve sane e perfettamente mature.



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 10-13 giorni per il Cabernet S. e per circa 13-15 giorni per il Sangiovese, con successive fasi di rimontaggi e deléstage. Fermentazione malolattica sempre svolta in acciaio.
- Invecchiamento:** Al termine della fermentazione malolattica il vino viene affinato per circa 12 mesi in barrique di rovere. Successivo imbottigliamento e affinamento in vetro per 3 mesi prima della commercializzazione.