



TENUTA SAN GUIDO

LE DIFESE 2016

Denominazione: Toscana Indicazione Geografica Tipica

Prima annata: 2002

Uvaggio: 70 % Cabernet Sauvignon 30 % Sangiovese

Grado alcolico: 13,50%

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 degna di lode quella del 2016. L'autunno inizialmente insolitamente caldo e asciutto, lasciò spazio ad un inverno piuttosto piovoso e non privo di temperature rigide sulla parte finale della stagione, con un Febbraio con piogge e temperature rigide oltre la soglia stagionale.

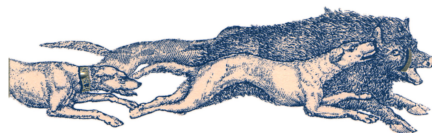
A metà aprile il netto rialzo delle temperature dette vita a un germogliamento anticipato delle viti (circa 10 giorni). L'inizio primavera fu caratterizzato da piogge abbonanti alternate a giornate di sole ma con tendenza delle temperature leggermente al di sotto della media stagionale fino alla metà del mese di giugno, cui invece si determinò il vero arrivo dell'estate, con giornate di sole e temperature al di sopra dei 30-32 °C.

L'estate è stata piuttosto calda ma mai siccitosa grazie alla forte ventilazione nelle ore diurne e all'escursione termica tra la notte e il giorno che ha caratterizzato luglio e agosto.

Grazie a questi fattori e alla buona dotazione idrica dei suoli, le piante non hanno accusato stress di carenza idrica. La produzione era ben distribuita sulle piante con grappoli ben allegati e acini di omogenea dimensione.

A fine luglio alcune piogge hanno portato ulteriore refrigerio alle vigne e contribuito a lavare le uve. La stagione è proseguita con giornate di sole e temperature nelle medie stagionali fino al completamento della maturazione delle uve.

Vendemmia: La vendemmia, rigorosamente a mano, è iniziata ai primi di settembre inoltrato con le uve di Cabernet e si è completata a fine mese con quelle di Sangiovese. Perfetta maturità fenolica e grande estrazione di colore e struttura nei mosti. Uve sane e croccanti senza nessuna sofferenza.





TENUTA SAN GUIDO

Vinificazione:

Selezione dei grappoli tramite tavolo di cernita. Pressatura e diraspatura soffice delle uve. La fermentazione primaria, in tini di acciaio inox a temperatura controllata (29-30°C) senza aggiunta di lieviti esterni, si è svolta senza difficoltà e con rapida estrazione. Macerazione sulle bucce per 13-15 giorni per il Cabernet S. e per circa 15-18 giorni per il Sangiovese, con successive fasi di rimontaggi e deléstage tesi ad ammorbidire i tannini. La fermentazione malolattica, sempre svolta in acciaio, ha iniziato a muoversi nella seconda decade di ottobre e si sono completate a fine Novembre. Caratteristica dell'annata la spiccata nota di eleganza resa possibile dai tannini soffici, maturi e ben vellutati che identificano perfettamente lo stile e la filosofia di produzione di Tenuta San Guido.

Invecchiamento:

Al termine della fermentazione malolattica il vino è stato affinato per circa 10 mesi in barrique di rovere francese.