



TENUTA SAN GUIDO

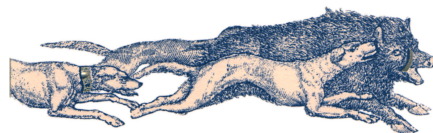
LE DIFESE 2017

Denominazione: Toscana Indicazione Geografica Tipica

Prima annata: 2002

Uvaggio: 70 % Cabernet Sauvignon 30 % Sangiovese

Dati analitici: Grado alcolico: 13,50%, PH: 3,52, Acidità Totale: 5,20, Zucch.res.: 0,22 g/l



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 di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: Da 5.500 a 6.250 ceppi di vite per Ha

Andamento climatico e caratteristiche dell'annata: Un'annata molto particolare quella del 2017, forse sarà ricordata come una delle più siccitose dopo la 2003. Sebbene l'autunno sia iniziato con piogge e temperature al di sopra della norma stagionale, Dicembre e Gennaio sono stati invece mesi molto freddi con temperature gelide diurne e notturne anche sotto lo zero, accentuate dai forti venti di tramontana e assenza di piovosità. Il freddo è stato positivo perché ha contribuito ad eliminare insetti e malattie fungine della vite. L'inverno, però, è stato caratterizzato da scarsa piovosità, non sufficiente per approvvigionare le risorse idriche del sottosuolo. Da Marzo le temperature hanno iniziato ad alzarsi e con la prima settimana di Aprile le belle giornate di sole hanno dato il via alla primavera. Anche la primavera, fatta eccezione per qualche sporadico piovasco, è stata caratterizzata da un clima asciutto. L'estate è arrivata già da metà Maggio con temperature posizionate spesso sopra la media stagionale. I successivi mesi estivi sono stati caratterizzati da giornate di sole e temperature al di sopra della media stagionale. Fortunatamente le brezze marine diurne, alternate alle brezze di terra notturne, hanno dato refrigerio agli impianti viticoli evitando l'insorgere di qualsiasi stress. L'ulteriore fortuna, in un'annata particolarmente calda come la 2017, è stata concessa dalla particolarità del microclima territoriale di Bolgheri e Bolgheri Sassicaia, dove grazie alla sua conformazione, altitudine, esposizione e collocazione in vicinanza al mare ed altrettanto circondato da macchia mediterranea, ha risentito molto meno del caldo torrido rispetto ad altri territori. L'invaiaura è iniziata a metà Luglio e l'andamento climatico ha anticipato i tempi di maturazione delle uve. A Ferragosto, però, una perturbazione di origine atlantica ha portato piogge e un repentino cambiamento climatico. Ciò ha consentito, seppur in una vendemmia iniziata precocemente (a fine Agosto le uve di Merlot), di potersi protrarre con maggior calma per le uve di Cabernet e di Sangiovese. L'andamento climatico ha influito sulle rese di produzione che sono state mediamente del 20% in meno rispetto ad un'annata normale, ma fortunatamente non ha precluso i risultati qualitativi, consentendo l'ottenimento di uve di ottima qualità e stato di maturazione. Uve sane, croccanti e di omogenea invaiatura hanno sviluppato mosti equilibrati, sapidi e in perfetta armonia tra struttura antocianica e acidità del vino. Acidità, unita a salinità e altrettanta spiccata aromaticità che sono le caratteristiche principali di questa annata 2017 di Le Difese.

Epoca vendemmiale: 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.



TENUTA SAN GUIDO

Note di vinificazione: Selezione dei grappoli tramite tavolo di cernita. Pressatura e diraspatura soffice delle uve. Fermentazione primaria in tini di acciaio inox a temperatura controllata (29-30°C) senza 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 tesi ad ammorbidire la componente tannica. Fermentazione malolattica svolta in acciaio.

Affinamento: Al termine della fermentazione malolattica il vino è stato affinato per circa 8 mesi in barrique di rovere.