



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1968



- Denominazione:** Vino da Tavola
- Prima vendemmia:** 1968
- Uvaggio:** 85 % Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc
- 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 ovest/ sud-ovest.
- Sistema d'allevamento:** Cordone speronato
- Densità d'impianto:** 3.600 ceppi/Ha.
- Vinificazione:** La vinificazione è avvenuta in due piccoli tini aperti di legno di rovere, dalla capacità ognuno di circa 20 ettolitri.
- Invecchiamento:** L'invecchiamento ha avuto luogo in caratelli di Rovere di Slavonia, dalla capienza all'incirca delle barriques.
- Valutazioni:**
- * 93/100 punti James Suckling
Questo vino è bello e sorprendente allo stesso tempo con molto carattere speziato e sentore di bacche. Saturo e gustoso, con tannini morbidi, sul palato evolve da cedro ai frutti di bosco alla confettura di prugne. Che bel vino grandioso per la prima annata commerciale di Sassicaia. È stato il punto di partenza per un vino unico e particolare.
(degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)
 - * 88/100 punti Wine Spectator
(2009)