



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 1970



- 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.
- Clima:** L'andamento climatico è stato buono, con giusto calore e sufficiente umidità.
- Vendemmia:** La vite ha dato un'ottima uva.
- Vinificazione:** La vinificazione è avvenuta con una macerazione in tini di Rovere da hl 20 per la durata di 8 giorni.
- Invecchiamento:** Per quanto riguarda l'invecchiamento sono state utilizzate barriques di Slavonia (costruite a Conegliano Veneto) per la durata di 16 mesi.
- Valutazioni:**
- \* 90/100 punti James Suckling  
Molto maturo con note speziate e sentori di frutti di bosco e ribes. Presenti anche molte note mentolate di minerali e menta verde. Corposo, con tannini vellutati, cioccolato fondente e frutti di bosco molto *succosi*. Equilibrato. Un vino ricco e poderoso. Poco volatile, con una punta di acidità, ma che importa?  
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)