



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 1971



- 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 piuttosto buono con temperature medie equilibrate. L'estate era stata di scarsa piovosità.
- Vinificazione:** La vinificazione è avvenuta in tini di rovere di Slavonia aperti, da hl 20. La macerazione è durata 7 giorni con molte follature, perché l'uva era ricca di estrattivi.
- Invecchiamento:** L'invecchiamento è avvenuto in barriques di rovere Slavonia in parte nuove e in parte di primo passaggio, per circa un'anno e mezzo.
- Valutazioni:**
- \* 83/100 punti James Suckling  
Un pò erbaceo, con note di tabacco al naso ed una punta di volatilità. Corpo medio, con tannini setosi e un finale fruttato e speziato. È comunque interessante anche se in fase calante. *(degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)*