



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1972



- 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 eccezionalmente piovoso. Il mese di giugno è stato buono, ma ha cominciato a fare brutto verso il 20 luglio. Agosto e settembre furono miti e caldi e consentirono una fantastica maturazione delle uve.
- Vinificazione:** La vinificazione è avvenuta in tini di legno di 2 Hl di rovere di Slavonia con una macerazione di 7 giorni.
- Invecchiamento:** Il vino è rimasto per 18 mesi in barriques di rovere di Slavonia per l'85% e 15% francesi di Tronçais. Legno nuovo per circa il 55-60% e di secondo/terzo passaggio per il rovere jugoslavo.
- Valutazioni:**
- * 93/100 punti James Suckling
Davvero buono, con sentore di litchi, menta, frutti di bosco e ribes oltre ad un pizzico di prezzemolo al naso e sul palato. Adoro il *bouquet*. Corposo, con splendida frutta matura e sfumature speziate. Tanta complessità. Una rivelazione.
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)