



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1974



- 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:** Da 3.600 ceppi/ha a 5.500 ceppi/ha.
- Clima:** L'andamento climatico nell'anno 1974 è stato mediocre con piogge un pó eccessive e temperature e luce incostante.
- Vinificazione:** La vinificazione si è svolta in tini aperti di rovere di Slavonia da 20 hl. La macerazione è durata circa una settimana.
- Invecchiamento:** Le barriques d'invecchiamento usate erano in rovere di Slavonia al 75 % e barriques francesi nuove per il restante 25%. Le barriques in rovere di Slavonia sono state fabbricate a Conegliano Veneto ed erano per il 40% nuove, e per il 60% di primo passaggio. L'invecchiamento è durato 18 mesi.
- Valutazioni:**
- * 87/100 punti James Suckling
Questa è l'ultima bottiglia in cantina. Un pó volatile e terrosa con funghi e frutti di bosco. Qualche *carattere* di frutti di bosco e ciliegia sul palato. Equilibrato e raffinato, ma oramai un pó *leggero*.
(degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)