



## TENUTA SAN GUIDO

### SASSICAIA 1975



- 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:** Un po' bizzarro ma nel complesso buono. Temperatura media piuttosto elevata.
- Vinificazione:** La vinificazione si è svolta in tini di Rovere di Slavonia aperti da hl.54 e hl.20 e la macerazione è stata di 8-9 giorni circa.
- Invecchiamento:** L'invecchiamento ha avuto luogo in caratelli da 225 lt di Rovere di Slavonia per il 75% e per il 25% in *barriques* francesi di Tronçais nuovi. Il legno di Jugoslavia cru per il 30% nuovo e il 70% di primo o secondo passaggio.
- Valutazioni:**
- \* 95/100 punti James Suckling  
Questo mi ricorda un ottimo Cabernet Californiano del 1974. C'è molta menta, eucalipto e ribes nel *bouquet*. È corposo con tannini vellutati e un lungo finale denso di sapori. Vi è una vera purezza nel frutto in questo vino, anche se è un pochino rustico. Si trattava ancora di vinificazione "fatta in casa" per questa annata. Da bere subito.  
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)
  - \* 90/100 punti Wine Spectator  
(2009)