



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1976



- 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 della presente annata è stato anormale, peggiore del 1972 ai fini del prodotto finito, con un'estate molto piovosa.
- Vendemmia:** L'uva è maturata secondo le norme fisiologiche necessarie.
- Vinificazione:** Si decide di prolungare di qualche giorno la macerazione per una migliore estrazione dei tannini. La vinificazione si è svolta con macerazione e fermentazione di 10 giorni, seguita dalla fermentazione malolattica in tini di legno.
- Invecchiamento:** L'invecchiamento ha avuto luogo per 18 mesi in *barriques* di rovere di Slavonia fabbricate in Italia.
- Valutazioni:**
- * 83/100 punti James Suckling
Ora è un po' erbaceo e *non ortodosso*, ma qui c'è ancora un po' di ottimo carattere mentolato e bacche rosse. Corpo medio, sul leggero. Persistenza in bocca non molto lunga. Buono per una annata difficile in Toscana. Da bere subito.
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)