



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1977



- 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 in questa annata è stato buono, con buona temperatura.
- Vinificazione:** La macerazione delle bucce e la fermentazione alcolica si è svolta durante circa 14 giorni seguita dalla fermentazione malolattica.
- Invecchiamento:** L'annata è rimasta 20 mesi in *barriques* al 60% di legno francese (di cui 2/3 nuovo e 1/3 di primo/secondo passaggio) e 40% jugoslavo (metà nuovo e metà di primo/secondo passaggio).
- Valutazioni:**
- * 91/100 punti James Suckling
Sentori di mogano e funghi secchi con frutti di bosco e ribes al naso. Saturo e ricco con aroma di fungo, cedro e sapori *carnosi*. Decadente e ricco di morbidi tannini. Sembra vagamente *volatile*, ma bello.
(degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008)