



TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA 1978



- 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:** Andamento climatico e stagionale molto buono e regolare
- Vinificazione:** La macerazione si è svolta durante 12 giorni in tini inox, volutamente breve per l'esuberanza dei tannini estraibili dalle bucce.
- Invecchiamento:** L'invecchiamento si è protratto per 22 mesi in barriques di cui il 60% nuove e il 40% di primo e secondo passaggio (il legno era per 60% francese e 40% jugoslavo).
- Valutazioni:**
- * 88/100 punti James Suckling
Pieno e vellutato, anche se un pò asciutto. Mostra sapori fruttati e speziati a base di carne alla griglia. Un bel vino, ma va bevuto ora.
(*degustato non alla cieca al Cibreo, Firenze 30/10/2008*)
 - * 95/100 punti Wine Spectator
(2009)